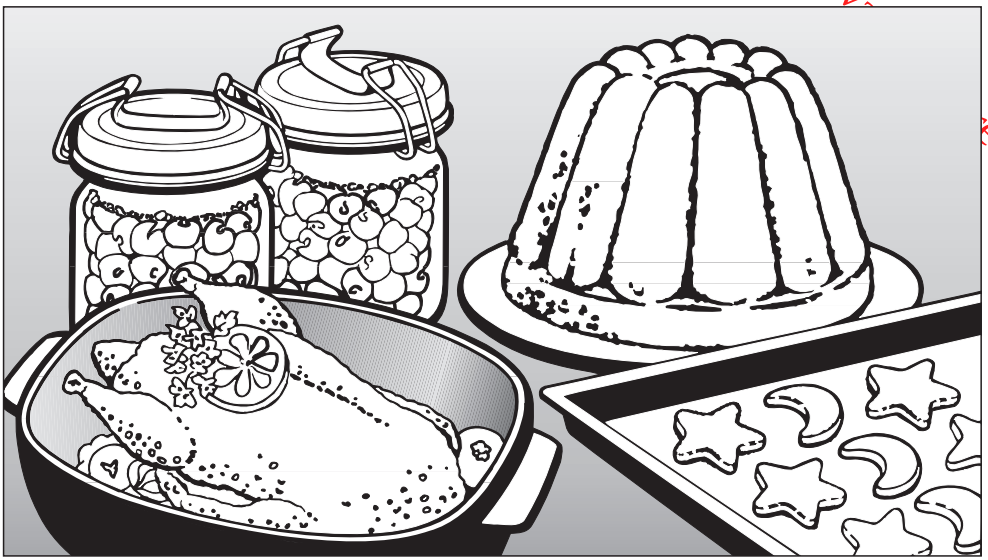
Downloaded from www.v...e.be

Miele

Mode d'emploi et notice de montage



Cuisinières
H 4302 E, H 4402 E,
H 4312 E, H 4412 E
Fours
H 4302 B, H 4402 B,
H 4312 B, H 4412 B

fr - BE

Avant d'installer et d'utiliser
l'appareil pour la première fois,
lisez **impérativement** ce mode d'emploi.
Vous vous protégerez ainsi et éviterez
de détériorer votre appareil.

M.-Nr. 07 784 940

Downloaded from www.vandenborre.be

Table des matières

Downloaded from www.vandenborre.be

Consignes de sécurité et mises en garde 6
Votre contribution à la protection de l'environnement 11
Description de l'appareil 12
H 4302 E, H 4402 E 12
H 4302 B, H 4402 B 13
H 4312 E, H 4412 E 14
H 4312 B, H 4412 B 15
Équipement 16
Commande du four 16
Soufflerie de refroidissement 16
Surfaces avec revêtement PerfectClean 16
Surfaces en émail catalytique 16
Boutons de commande escamotables 16
Accessoires 17
Tôle de cuisson, tôle universelle et grille avec butée de sécurité 17
Plan de cuisson 17
Panneau de commande 18
Sélecteur de mode de fonctionnement 18
Sélecteur de température 18
Contrôle de température ⎕ 18
Modes de fonctionnement 19
Horloge programmable 20
Panneau de commande 20
Principe de commande 20
Premier réglage de l'heure 21
Modification de l'heure 21
Modification du signal sonore 21
Utilisation de la minuterie 22
Indication de la durée de la minuterie 22
Vérification et modification de la minuterie 22
Remise à zéro de la durée de la minuterie 22
Mise en service 23
Commandes du four 24
Utilisation simple 24
Préchauffage 24

Table des matières

Downloaded from www.vandenborre.be

Indication de la durée de la cuisson (arrêt automatique) . . . 25
Vérification et modification de la durée de cuisson . . . 25
Remise à zéro de la durée de cuisson . . . 25
Conseils d'utilisation pour la cuisson . . . 26
Température, temps de cuisson . . . 26
Moule de cuisson . . . 26
Papier sulfurisé . . . 26
Tôle universelle . . . 27
Moule . . . 27
Niveau d'introduction . . . 27
Produits surgelés . . . 27
Tableaux pour la cuisson . . . 28
Chaleur tournante Plus . . . 28
Chaleur sole/voûte . . . 29
Cuisson intensive . . . 30
Instructions pour le rôtissage . . . 31
Conseils . . . 32
Brunissage . . . 32
Laisser reposer . . . 32
Rôtir de la volaille . . . 32
Rôtir de la viande surgelée . . . 32
Tableau pour le rôtissage . . . 33
Instructions pour le gril . . . 34
Réglages . . . 34
Préparer des aliments à griller . . . 35
Griller sur la grille . . . 35
Conseils . . . 35
Tableau de cuisson en mode Gril . . . 36
Bouillir . . . 37
Décongélation . . . 38
Cuisson . . . 39
Cuire des plats préparés . . . 39
Brunissage . . . 40
Données pour les instituts de contrôle . . . 41
Plats testés selon la norme EN 60350 . . . 41
Classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 50304 . . . 41

Table des matières

Nettoyage et entretien 42
Façade de la machine 42
Accessoires 43
Tôle universelle 43
Grille, grille d'introduction 43
Enceinte de cuisson 43
Joint, face intérieure de la porte 43
Émail avec revêtement PerfectClean 44
Émail catalytique 46
Retrait de la porte de l'appareil 47
Démontage de la porte de l'appareil 48
Encastrement de la porte 51
Retrait des grilles d'introduction 52
Retrait de la paroi arrière 52
Abaissement de la résistance de la voûte/du gril 53
Anomalies et dysfonctionnement 54
Service après-vente 56
Accessoires en option 57
Branchement électrique 60
Encastrement du four 62
Encastrement du four 63

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Ce four répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.
Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur.

Utilisation conforme

▶ Ce four est réservé à la réalisation de tâches ménagères ou à une installation dans des endroits similaires aux environnements domestiques, par exemple :

– dans des magasins, des bureaux ou des environnements de travail semblables ;

– dans des propriétés agricoles ;

– dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres logements de ce type (pour une utilisation par les clients).

▶ Utilisez uniquement le four pour réaliser des tâches ménagères, en vue de cuire, rôtir, décongeler, cuisiner, faire bouillir, sécher et griller des produits alimentaires.
Toutes les autres applications ne sont pas autorisées. Miele décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une commande erronée de l'appareil.

▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.

Downloaded from www.vanenburre.be

Si vous avez des enfants

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Les enfants sont autorisés à utiliser l'appareil seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Ils doivent connaître les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

▶ Ne laissez pas les enfants toucher l'appareil pendant que celui-ci fonctionne. L'appareil chauffe au niveau de la vitre de la porte, des orifices de la porte et du panneau de commande.
Les enfants ont une peau plus sensible aux températures élevées que les adultes. Risque de brûlure !

Le four devient brûlant au niveau des zones de cuisson.
Les enfants risquent donc de se brûler en tirant des casseroles ou des poêles vers le bas.

Sécurité technique

▶ Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation, doivent être confiés exclusivement à des professionnels agréés par le fabricant.
Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

▶ Avant l'installation, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut mettre votre sécurité en péril.

▶ La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien.
Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre (une décharge électrique, par exemple) ne peuvent être imputés au fabricant de l'appareil.

Downloaded from www.vanuenborre.be

▶ Avant de brancher le four, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.
Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, contactez votre électricien.

▶ Le raccordement de l'appareil au réseau électrique ne peut pas être effectué au moyen de prises multiples ou de rallonges. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

▶ N'utilisez cet appareil que lorsqu'il est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ N'ouvrez en aucun cas le bâti de l'appareil.
Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

▶ La réparation de ce four pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par le fabricant, sinon vous perdez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il est impératif de déconnecter le four du réseau électrique. L'appareil n'est déconnecté du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie:

– les fusibles de l'installation électrique sont hors circuit ;
– le fusible à vis de l'installation électrique est totalement dévissé ;
– la fiche de raccordement est débranchée.
  Pour déconnecter l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

▶ Les éléments défectueux ne peuvent être remplacés que par des pièces de rechange d'origine et de marque Miele. Seule l'utilisation de ces pièces permet au fabricant de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité.

▶ En cas de détérioration du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un technicien autorisé par le fabricant.

▶ L'installation et le montage de ce four dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau) ne peuvent être effectués que par des entreprises spécialisées ou des professionnels, en respect des conditions garantissant un bon fonctionnement de la machine en toute sécurité.

Downloaded from www.vanderborre.be

Utilisation appropriée

⚠ Risque de brûlure !
Dans le four et les zones de cuisson, la température peut être très élevée !

▶ Employez des maniques pour introduire et retirer les plats chauds. Faites particulièrement attention à la résistance de la voûte/du gril. Risque de brûlure !

▶ Assurez une surveillance en cas d'utilisation avec de l'huile ou des graisses. Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe.
Il y a risque d'incendie !

▶ Respectez les durées indiquées lorsque vous utilisez les modes " Gril " / " Gril et chaleur tournante ". Des temps de fonctionnement trop longs peuvent dessécher les aliments et éventuellement y mettre le feu. Il y a risque d'incendie !

▶ N'utilisez pas les modes " Gril " / " Gril et chaleur tournante " pour cuire des pains ou sécher des fleurs ou des herbes. Il y a risque d'incendie ! Utilisez le mode " Chaleur tournante Plus " ou " Chaleur sole / voûte ".

▶ Pour la préparation de certains plats au four, vous pouvez employer des boissons alcoolisées.
L'alcool s'évapore sous l'effet de la chaleur.
Attention : dans certaines circonstances, il se peut que les vapeurs d'alcool s'enflamment par contact avec les résistances.
Il y a risque d'incendie !

▶ Recouvrez toujours les produits alimentaires que vous gardez dans le four. L'humidité des aliments peut entraîner une corrosion. Vous éviterez également que les aliments se dessèchent.

▶ N'arrêtez pas le four lorsque vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle. Laissez le mode de fonctionnement souhaité, et sélectionnez la température la moins élevée possible.
N'arrêtez en aucun cas l'appareil. Sinon, le taux d'humidité dans l'enceinte de cuisson augmente et l'eau de condensation
– peut créer de la corrosion dans l'enceinte de cuisson ;
– peut endommager le panneau de commande, le plan de travail ou la colonne.

▶ Dans les modes de fonctionnement " Chaleur sole / voûte " / " Cuisson intensive " / " Brunissage " et " Chauffage rapide ", ne posez jamais de feuille d'aluminium sur la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson. Vous risqueriez d'endommager ou de faire éclater l'émail du fait de l'accumulation de chaleur.
Ne placez pas non plus de poêles, de casseroles ou de tôles de cuisson sur la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson.

Lorsque vous introduisez une tôle de cuisson d'une autre marque, veillez toujours à respecter une distance minimale de 6 cm entre le bord inférieur de la tôle de cuisson et la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Ne versez jamais d'eau froide directement sur la tôle de cuisson si les surfaces sont encore chaudes. La vapeur d'eau pourrait vous brûler. Les écarts de température peuvent endommager l'émail.

▶ Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment chauffés. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée (> 70 °C) et un temps de cuisson suffisamment long (> 10 min). En cas de doute, prolongez le temps de cuisson.
En outre, il est important que la température soit répartie de manière uniforme dans les aliments. Tournez les aliments, ou mélangez-les.

▶ N'utilisez que des plats en matière plastique qui sont spécialement adaptés au four.
Tous les autres plats en plastique fondent s'ils sont exposés à une température trop élevée. Vous risqueriez d'endommager le four.

▶ Ne réchauffez pas de boîtes de conserve dans cet appareil. Il y a un risque de surpression. Les boîtes pourraient exploser et vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil !

▶ Évitez de faire glisser des ustensiles de cuisine (casseroles, poêles, etc.) sur la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager.

▶ Ne vous appuyez jamais sur la porte ouverte de l'appareil et n'y posez pas d'objet lourd. Veillez à ne rien bloquer entre la porte et l'enceinte de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le four. La porte peut supporter un poids maximal de 15 kg.

▶ N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce. Les températures élevées pourraient faire s'enflammer de petits objets se trouvant à proximité de l'appareil.

Accessoires

▶ Seuls les accessoires agréés par Miele peuvent être montés sur cet appareil. Lorsque d'autres accessoires sont utilisés, les droits conférés par la garantie et/ou la responsabilité du fait du produit ne peuvent plus être invoqués.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

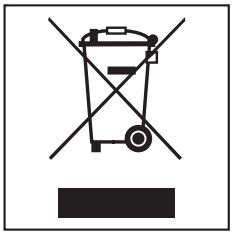
Downloaded from www.vandenborre.be

Emballage recyclable

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques de façon à faciliter leur recyclage. Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer.
En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

Mise au rebut de la machine hors d'usage

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Par conséquent, ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets.



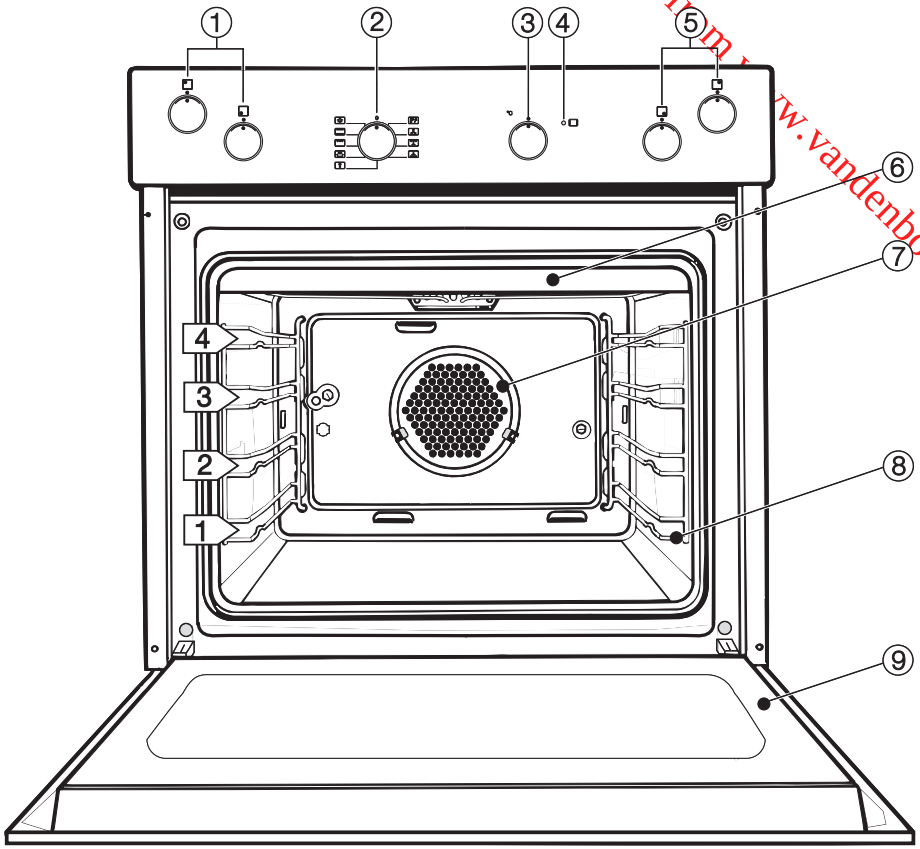
Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de réduire le gaspillage et la pollution. Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec le commerçant qui vous l'a vendu ou la société Recupel, au 02/706 86 10 ou via le site Web www.recupel.be, ou encore votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs. Le cas échéant, renseignez-vous auprès de votre distributeur.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Downloaded from www.vandenborre.be

Description de l'appareil

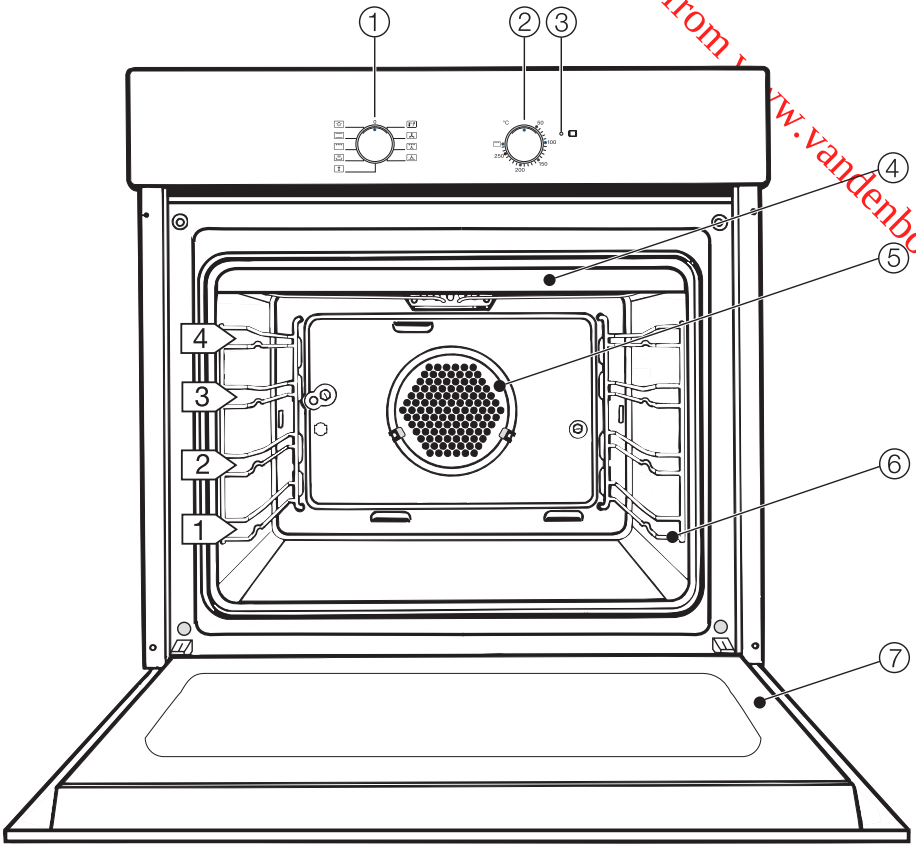
H 4302 E, H 4402 E



① Bouton des zones de cuisson, gauche arrière et avant
② Sélecteur de mode de fonctionnement
③ Sélecteur de température
④ Contrôle de température
⑤ Bouton des zones de cuisson, droite avant et arrière
⑥ Résistance de la voûte/du gril
⑦ Paroi arrière catalytique émaillée avec orifice d'aspiration pour le ventilateur
⑧ Grille d'introduction (4 niveaux)
⑨ Porte

Downloaded from www.vandenborre.be

H 4302 B, H 4402 B

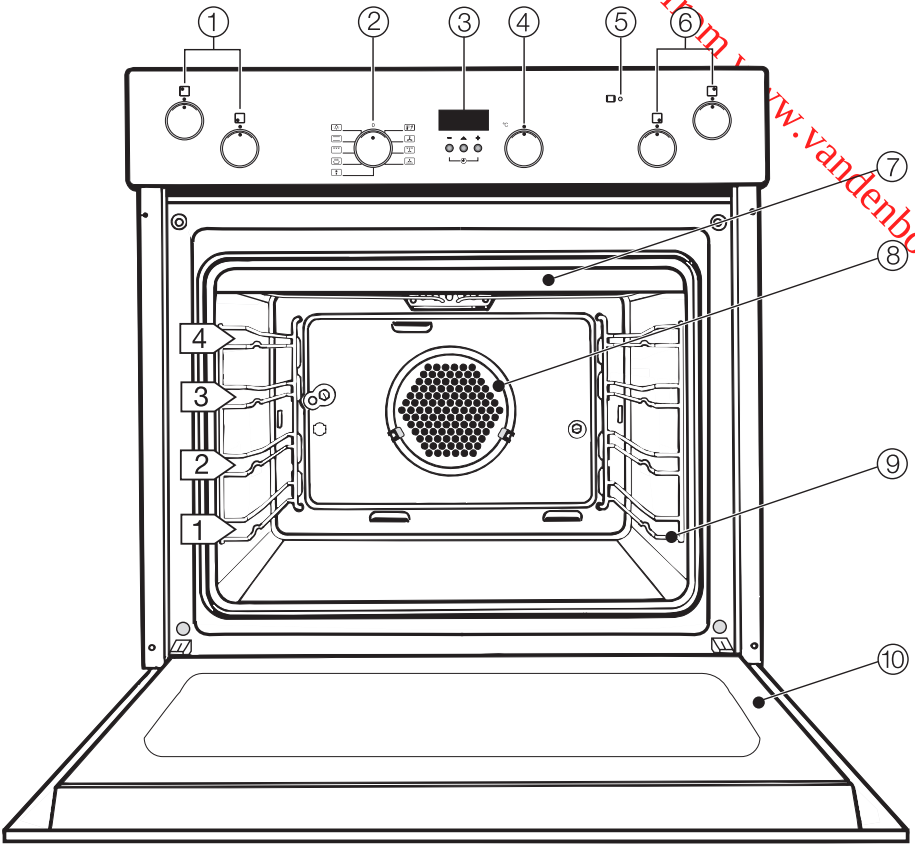


① Sélecteur de mode de fonctionnement
② Sélecteur de température
③ Contrôle de température
④ Résistance de la voûte/du gril
⑤ Paroi arrière catalytique émaillée avec orifice d'aspiration pour le ventilateur
⑥ Grille d'introduction (4 niveaux)
⑦ Porte

Downloaded from www.vandenborre.be

Description de l'appareil

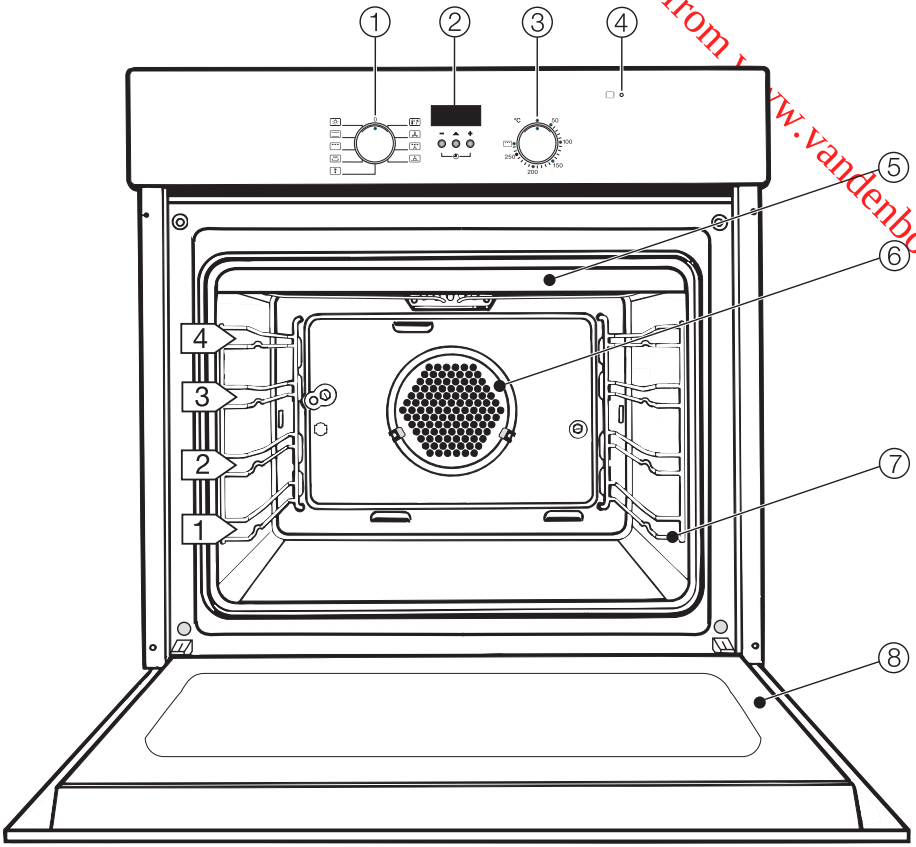
H 4312 E, H 4412 E



① Bouton des zones de cuisson, gauche arrière et avant
② Sélecteur de mode de fonctionnement
③ Horloge programmable avec touches ⊖, ▲ et ⊕
④ Sélecteur de température
⑤ Contrôle de température
⑥ Bouton des zones de cuisson, droite avant et arrière
⑦ Résistance de la voûte/du gril
⑧ Paroi arrière catalytique émaillée avec orifice d'aspiration pour le ventilateur
⑨ Grille d'introduction (4 niveaux)
⑩ Porte

Downloaded from www.vandenborre.be

H 4312 B, H 4412 B



① Sélecteur de mode de fonctionnement
② Horloge programmable avec touches ⊖, ⏶ et ⊕
③ Sélecteur de température
④ Contrôle de température ⎕
⑤ Résistance de la voûte/du gril
⑥ Paroi arrière catalytique émaillée avec orifice d'aspiration pour le ventilateur
⑦ Grille d'introduction (4 niveaux)
⑧ Porte

Downloaded from www.vanbenborre.be

Équipement

Commande du four

La commande du four permet d'utiliser les différents modes de fonctionnement (cuisson, rôtissage, gril).

Sur les fours équipés d'une horloge programmable, la commande permet également :

– l'affichage de l'heure ;

– l'utilisation d'un minuteur ;

– l'arrêt automatique des programmes.

Soufflerie de refroidissement

La soufflerie de refroidissement est activée automatiquement à chaque cuisson. Ainsi, avant d'être évacuées en passant entre la porte de l'appareil et le panneau de commande, les vapeurs provenant de l'enceinte de cuisson sont mélangées à de l'air frais, ce qui les refroidit.

La soufflerie de refroidissement reste enclenchée pendant un moment après la cuisson afin d'éliminer toute trace d'humidité dans l'enceinte, sur le panneau de commande ou dans la niche d'encastrement.
Elle s'arrête automatiquement lorsque l'enceinte de cuisson a atteint une certaine température.

Surfaces avec revêtement PerfectClean

Les éléments suivants disposent d'un revêtement PerfectClean :

– l'enceinte de cuisson ;

– la tôle de cuisson (si disponible) ;

– la tôle universelle.

Les propriétés antiadhésives de ce type de surface empêchent que les produits collent à la surface et facilitent le nettoyage.

Veuillez suivre les instructions figurant au chapitre " Nettoyage et entretien ".

Surfaces en émail catalytique

La paroi arrière est recouverte d'un émail catalytique gris foncé qui, à température élevée, élimine les éclaboussures d'huile et de graisse.

Veuillez suivre les instructions figurant au chapitre " Nettoyage et entretien ".

Boutons de commande escamotables

Les boutons de commande sont escamotables.
En appuyant sur ces boutons, vous pouvez les enfoncer ou les faire ressortir.

Veillez à n'enfoncer les boutons que sur la position zéro. Sinon, vous risqueriez de les abîmer.

Downloaded from www.vandenborre.be

Accessoires

En fonction du modèle de votre appareil, celui-ci ne dispose que d'une partie des accessoires fournis.

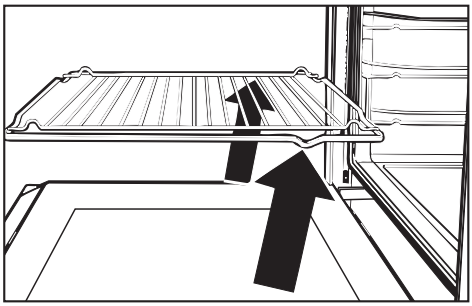
D'autres accessoires sont disponibles auprès de votre distributeur spécialisé ou du service après-vente Miele (voir chapitre " Accessoires en option ").

Tôle de cuisson, tôle universelle et grille avec butée de sécurité

(suivant le modèle)

La tôle de cuisson, la tôle universelle et la grille se glissent entre les tiges d'un niveau d'introduction des grilles d'introduction.

La tôle et la grille sont équipées d'une sécurité permettant d'éviter qu'elles glissent hors de l'appareil quand elles sont partiellement sorties.



Lorsque vous les introduisez dans l'appareil, veillez à ce que la sécurité soit à l'arrière.

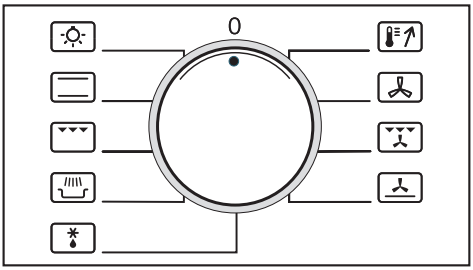
Pour enlever complètement la tôle ou la grille, il faut les soulever légèrement.

Plan de cuisson

Vous trouverez les instructions de commande et de montage dans le mode d'emploi et le manuel de montage du plan de cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sélecteur de mode de fonctionnement

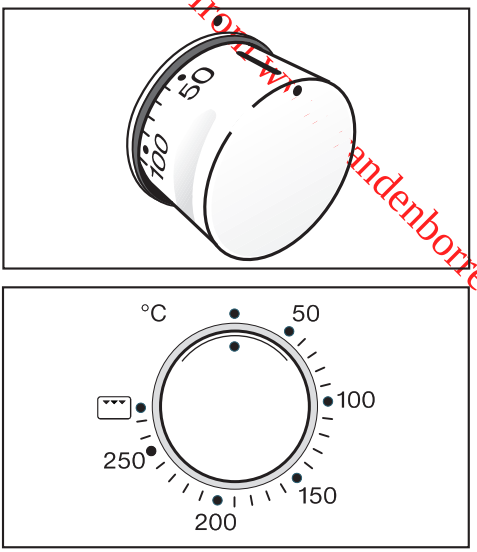


Le sélecteur de mode de fonctionnement vous permet de sélectionner le mode de cuisson souhaité.
Vous pouvez le tourner vers la droite ou vers la gauche.

- Chaleur sole-voûte
- Gril
- Brunissage
- Décongélation
- Chauffage rapide
- Chaleur tournante Plus
- Grill avec chaleur tournante
- Cuisson intensive

Eclairage
Ce " mode " permet d'éclairer séparément l'enceinte de cuisson, par exemple pour la nettoyer.

Sélecteur de température



Le sélecteur de température vous permet de régler progressivement les températures de cuisson.

Tournez le sélecteur de température uniquement vers la droite jusqu'à la butée et revenez en arrière. Autrement, vous risquez de l'endommager.

Contrôle de température

Dès que vous avez choisi la température, le four commence à chauffer. Le **contrôle de température** s'allume.

Si la température sélectionnée est atteinte, le chauffage s'arrête et le témoin lumineux s'éteint. Mais si la température descend en dessous de la valeur sélectionnée, le chauffage se remet en marche.

Downloaded fro... www.vandenborre.be

Il existe plusieurs modes de fonctionnement disponibles pour la préparation de différentes recettes.

Modes de fonctionnement	Remarques
Chaleur tournante Plus	– Pour cuisson et rôtissage. – Vous pouvez cuire simultanément sur plusieurs niveaux. – La température de cuisson est inférieure à celle du mode "Chaleur sole/voûte", car la chaleur atteint directement les aliments grâce à l'air pulsé.
Cuisson intensive	– Pour la cuisson de gâteau à garniture humide. – Ce mode de fonctionnement ne convient pas à la cuisson de gâteaux plats, ni pour les rôtis, car le fond du rôti serait trop sombre.
Chaleur sole/voûte	– Pour cuire ou rôtir des recettes traditionnelles. – Pour cuire les soufflés. – Si vous utilisez des livres de recettes plus anciens, réglez votre appareil sur 10° de moins que ce qu'indique la recette afin d'obtenir un résultat optimal. Le temps de cuisson reste inchangé.
Brunissage	– Pour la cuisson de soufflés et de gratins devant être croustillants en surface.
Gril	– Pour dorer et griller des aliments plats (p.ex. les stecks).
Gril avec chaleur tournante	– Pour griller des aliments d'un diamètre plus important, par exemple des rôtis ou de la volaille. – La température de cuisson est inférieure à celle du mode "Gril", car la chaleur atteint directement les aliments grâce à l'air pulsé.
Décongélation	– Pour décongeler les surgelés.
Chauffage rapide	– Pour préchauffer le four. Ensuite, vous pouvez sélectionner le mode de votre choix.

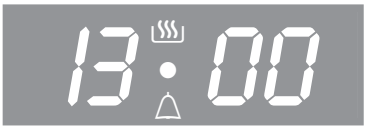
Horloge programmable

Downloaded from www.vandenborre.be

L'horloge programmable (suivant le modèle)

– affiche l'heure ;
– peut servir de minuterie ;
– peut arrêter automatiquement le four lorsqu'un temps de cuisson a été programmé.

Panneau de commande



La commande de l'horloge se fait par les **touches** ⏶, ⊕ et ⊖ et par l'**afficheur**.

Touche	Fonction
⏶	– Active la fonction "Minuterie 🔔" – Active la fonction "Durée de cuisson ♨" – Enregistrement des données
⊕ et ⊖	– Active la fonction "Heure ●"
⊕	– Augmente les durées
⊖	– Diminue les durées – Modification du signal sonore

Principe de commande

Quand vous activez une fonction, le symbole correspondant ("🔔", "♨" ou "●") clignote.

Le symbole clignote pendant environ 7 secondes. Vous devez introduire la durée pendant ce laps de temps. Si ce laps de temps s'est écoulé, vous devez à nouveau sélectionner le symbole.

Vous pouvez modifier l'heure minute par minute en appuyant sur la touche ⊕ ou ⊖.
Maintenez les touches enfoncées plus longtemps pour accélérer le processus.

L'heure entrée s'enregistre automatiquement après environ 7 secondes et le symbole s'allume.

Vous pouvez également l'enregistrer en appuyant sur la touche ⏶.

Downloaded from www.vanenborre.be

Premier réglage de l'heure

Si le four possède une horloge programmable, vous devez d'abord régler l'heure avant de pouvoir l'utiliser.

Une fois l'appareil branché, *0•00* clignote dans l'afficheur.

- Appuyez simultanément sur les touches ⊕ et ⊖.
- Lorsque le point ● clignote dans l'afficheur, entrez l'heure à l'aide de la touche ⊕ ou ⊖.
  L'horloge programmable fonctionne selon un format de 24 heures.

L'heure entrée s'enregistre automatiquement après environ 7 secondes et le point ● s'allume.

L'heure s'écoule minute par minute.

Modification de l'heure

- Appuyez simultanément sur les touches ⊕ et ⊖.
- Lorsque le point ● clignote dans l'afficheur, entrez l'heure à l'aide de la touche ⊕ ou ⊖.
  L'horloge programmable fonctionne selon un format de 24 heures.

L'heure s'écoule minute par minute.

Après une coupure de courant, vous devrez à nouveau régler l'heure.

Modification du signal sonore

Vous avez le choix entre trois signaux sonores.

- Maintenez la touche ⊖ enfoncée jusqu'à ce qu'un signal retentisse.

À chaque pression supplémentaire de la touche ⊖, un autre signal retentit.

Après environ 7 secondes, le signal qui a été émis lors de la dernière pression de la touche est automatiquement enregistré.

Le signal sonore est lui aussi restauré au réglage d'usine en cas de panne de courant.

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour surveiller une activité extérieure au four, par exemple pour cuire des œufs.

Quand vous réglez la durée d'une cuisson, vous pouvez également utiliser la minuterie pour que l'appareil vous prévienne au bout d'un certain laps de temps, par exemple pour vous rappeler d'ajouter des épices ou de verser de l'eau à un certain moment de la cuisson.

La minuterie peut être réglée pour une durée comprise entre 1 min et 23 h 59 min.

Indication de la durée de la minuterie

■ Appuyez sur la touche ⏶ jusqu'à ce que le symbole 🔔 s'affiche.

0•00 apparaît dans l'afficheur.

■ Entrez la durée de la minuterie pendant que le symbole 🔔 clignote.

Lorsque la durée est enregistrée, l'heure réapparaît dans l'afficheur. Le symbole 🔔 rappelle le temps programmé pour la minuterie.

Une fois la minuterie écoulée

– Le symbole 🔔 clignote.

– Le signal sonore retentit pendant environ 7 minutes.

■ Appuyez sur la touche ⏶.

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Vérification et modification de la minuterie

■ Appuyez sur la touche ⏶ jusqu'à ce que le symbole 🔔 s'affiche.

La durée de minuterie restante s'affiche.
La dernière minute de la minuterie s'écoule seconde par seconde.

■ Vous pouvez modifier la minuterie lorsque le symbole 🔔 clignote.

Remise à zéro de la durée de la minuterie

■ Appuyez sur la touche ⏶ jusqu'à ce que le symbole 🔔 s'affiche.

■ Lorsque 🔔 clignote, réglez la minuterie sur *0•00* en appuyant sur la touche ⊖ ou sur les touches ⊕ et ⊖ simultanément.

La minuterie est remise à zéro et l'heure apparaît sur l'afficheur.

Downloaded from www.vandenborre.be

Si les commandes sont enfoncées lors de la livraison, vous devez les faire sortir avant de pouvoir utiliser l'appareil.

Si le four possède une horloge programmable, vous devez d'abord régler l'heure avant de pouvoir l'utiliser.

Enlevez
- les éventuels autocollants du fond de l'accessoire / de l'enceinte de cuisson.
- les éventuelles cales en liège situées dans la partie supérieure de la paroi latérale de l'enceinte de cuisson ;
- l'éventuel film de protection de la façade de l'appareil.

Veuillez suivre les instructions figurant au chapitre " Nettoyage et entretien ".

Avant d'utiliser le four :

– retirez les **accessoires** de l'enceinte de cuisson et nettoyez-les ;

– **faites fonctionner à vide l'appareil** afin d'éliminer plus rapidement les odeurs désagréables qui peuvent se dégager lors de la première utilisation.

■ Avant de l'utiliser, nettoyez l'enceinte de préférence avec un chiffon humide pour éliminer les poussières et résidus d'emballage éventuels.

■ Faites sortir les sélecteurs de température et de mode de fonctionnement.

■ Sélectionnez le mode de fonctionnement " Chaleur tournante Plus ".

■ Sélectionnez la température la plus élevée.

■ Chauffez le four vide pendant au moins une heure.

Pendant ce temps, veillez à ce que la cuisine reste bien aérée. Évitez de laisser se propager les odeurs vers d'autres pièces.

■ Attendez que le four ait refroidi.

■ Ensuite, nettoyez l'enceinte de cuisson à l'eau chaude avec un peu de détergent, puis essuyez-la.

Attendez que l'enceinte de cuisson soit sèche avant de fermer la porte de l'appareil.

Si le four possède une horloge programmable, vous pouvez également faire arrêter le processus automatiquement après un certain laps de temps (voir le chapitre " Indication de la durée de la cuisson " pour plus de détails).

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation simple

- Enfournez les aliments.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité au moyen du sélecteur de mode de fonctionnement.

L'éclairage de l'enceinte s'allume.

- Sélectionnez la température avec le sélecteur de température.

Le chauffage du four et la soufflerie de refroidissement sont activés.

- Après la cuisson, retirez les aliments du four.
  Positionnez le sélecteur de mode de fonctionnement et le sélecteur de température sur " 0 ".

La soufflerie de refroidissement reste enclenchée pendant un moment après la cuisson afin d'éliminer toute trace d'humidité dans l'enceinte, sur le panneau de commande ou dans la niche d'encastrement.

Il s'arrête automatiquement lorsque l'enceinte de cuisson a atteint une certaine température.

Préchauffage

Vous pouvez placer la plupart des plats directement dans l'enceinte de cuisson alors que celle-ci est encore froide, afin d'utiliser la chaleur dès la phase de chauffage rapide.

Il n'y a que dans certains cas que vous devez préchauffer le four :

	– pour la cuisson des pâtes de pain noir. – pour le rôtissage du roast-beef ou du filet.
	– pour la cuisson des gâteaux ou des pâtisseries avec un temps de cuisson assez court (jusqu'à environ 30 minutes) – pour la cuisson des pâtes délicates (biscuit)

Pour certains produits (pâtes délicates comme les biscuits ou les petits gâteaux, ou pizzas), il est préférable de désactiver le chauffage rapide pendant le préchauffage.
Sinon, les produits risquent de brunir trop rapidement sur le dessus.

Pour préchauffer :

- Sélectionnez le mode Chauffage rapide .
- Sélectionnez la température.

Le four commence à chauffer.

- Lorsque le témoin de la température s'éteint pour la première fois, sélectionnez le mode de cuisson souhaité et enfournez les aliments.

Downloaded from www.vandenborre.be

Indication de la durée de la cuisson (arrêt automatique)

Vous pouvez programmer une durée de cuisson pour que le four s'arrête automatiquement.

- Enfournez les aliments.
- Sélectionnez la température et le mode de cuisson.

Vous pouvez entrer un temps de cuisson allant jusqu'à 10 heures.

- Appuyez sur la touche ⏶ jusqu'à ce que le symbole 🔔 s'affiche.

0•00 apparaît dans l'afficheur.

- Lorsque clignote, entrez la durée de cuisson avec les touches ⊕ et ⊖.

Lorsque la durée est enregistrée, l'heure réapparaît dans l'afficheur. Le symbole rappelle le temps de cuisson programmé.

Une fois le temps de cuisson écoulé

– Le four s'arrête automatiquement de chauffer.

– Le ventilateur continue de fonctionner.

– Le signal sonore retentit pendant environ 7 minutes.

– Le symbole clignote.

- Appuyez sur la touche ⏶.

Le signal visuel et sonore s'arrête.

Dès que vous appuyez sur la touche ⏶, le four se remet à chauffer. Vous devez donc arrêter le four vous-même si vous n'en avez plus besoin.

Vérification et modification de la durée de cuisson

- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole 🔔 s'affiche.

La durée de cuisson restante s'affiche.

- Vous pouvez modifier la durée de cuisson lorsque le symbole clignote.

Remise à zéro de la durée de cuisson

- Appuyez sur la touche ⏶ jusqu'à ce que le symbole 🔔 s'affiche.
- Lorsque clignote, réglez la durée de cuisson sur *0•00* en appuyant sur la touche ⊖ ou sur les touches ⊕ et ⊖ simultanément.

Lorsque la durée est remise à zéro, le four recommence à chauffer. Vous devez donc arrêter le four vous-même si vous n'en avez plus besoin.

Downloaded from www.vanenborre.be

Respectez les températures, niveaux et plages de temps indiqués dans le tableau de cuisson.

Les aliments préparés avec délicatesse sont meilleurs pour votre santé.

Vous devez laisser dorer les gâteaux, pizzas, frites et aliments similaires sans les laisser trop brunir.

Température, temps de cuisson

Vous obtiendrez des gâteaux et pâtisseries cuits et dorés à la perfection en procédant comment suit :

– Réglez le four sur la **température la plus basse** suivant les indications du tableau.
Ne réglez pas le four sur une température plus élevée qu'indiqué. Les températures plus élevées permettent d'accélérer la cuisson, mais ne permettent pas d'obtenir un degré de brunissage idéal et une cuisson uniforme des aliments.

– Vérifiez que l'aliment est cuit une fois que le **temps de cuisson le plus court** s'est écoulé.
Pour ce faire, enfoncez un cure-dent dans la pâte.
Si la pâte n'attache pas au cure-dent, l'aliment est cuit.

Moule de cuisson

	Matériau
	tout matériau résistant à la température
	Utilisez des moules mats et foncés en tôle noire, en émail foncé, en fer-blanc de couleur foncée et en aluminium mat, ainsi que des plats en verre thermorésistants ou des plats recouverts d'un revêtement. Les moules en matériau clair et brillant ne garantissent pas un brunissage suffisant et uniforme ; les aliments risquent de ne pas cuire correctement.

Papier sulfurisé

En raison de ses propriétés antiadhésives (revêtement PerfectClean), il est **inutile de graisser ou de recouvrir de papier sulfurisé** la **tôle universelle**.
Il est facile de retirer les aliments une fois la cuisson terminée.

Le papier sulfurisé est nécessaire dans les cas suivants :

– **pour les bretzels et autres produits similaires**, car la solution de soude caustique utilisée pour la préparation de la pâte peut endommager la surface en matériau PerfectClean ;

– **pour les pâtes ayant fortement tendance à coller en raison de leur haute teneur en protéines**, comme les biscuits, les meringues ou les macarons.

Downloaded from www.vanheabbre.be

Tôle universelle

Cuisez les **tartes aux fruits** et les **gâteaux qui ne requièrent pas de moule** sur la tôle universelle pour éviter de salir l'enceinte du four.

Moule

Placez les moules rectangulaires ou allongés en travers du four afin de garantir une répartition optimale de la chaleur dans le moule et un résultat de cuisson uniforme.

Niveau d'introduction

Les niveaux d'introduction sont numérotés à partir du bas.

	Tôles	Niveau d'introduction *
	1	1
	2	1 et 3
	3	1, 2 et 4 **
	1	1 ou 2
	1	1 ou 2

* Placez toujours les gâteaux moulés sur le premier niveau d'introduction sur la grille.

** Ne mettez pas simultanément plus de deux plaques comprenant des pâtisseries, gâteaux ou pains humides.

Produits surgelés

Pour cuire des **pizzas, baguettes ou gâteaux surgelés**, réglez le four sur la plus basse des températures indiquées sur l'emballage.
Cuisez ces aliments sur la grille avec du papier sulfurisé. Ces aliments peuvent s'incruster dans la tôle universelle au point qu'il devient impossible de les retirer quand ils sont chauds. Chaque nouvelle utilisation aggrave la situation.

Par contre, pour d'autres produits surgelés, comme les **frites** et **croquettes** par exemple, vous pouvez les poser directement la tôle universelle. Pour garantir une cuisson optimale, posez les produits surgelés sur du papier cuisson et choisissez la température la plus basse parmi celles indiquées sur l'emballage. Tournez les aliments plusieurs fois.

Tableaux pour la cuisson

Downloaded from www.vanbenthore.be

Chaleur tournante Plus

Pâtisserie	Température en °C	Niveau d'introduction recommandé :	Durée [1] en minutes.
Pâte à cake			
Sablés, selles de chevreuil	150 - 170	1	60 - 70
Kouglof	150 - 170	1	65 - 80
Gâteaux de consistance molle (tôle)	150 - 170	1	25 - 40
Gâteaux marbrés, gâteaux aux noix (moule)	150 - 170	1	60 - 80
Gâteaux aux fruits avec meringue ou coulis (tôle)	150 - 170	1	45 - 60
Gâteaux aux fruits (tôle)	150 - 170	1	35 - 45
Gâteaux aux fruits (moule)	150 - 170	1	55 - 65
Fond de tarte [3]	150 - 170	1	25 - 30
Patits gâteaux [3] (galettes)	150 - 170	1, 3 [4]	20 - 25
Pâte à biscuit [3]			
Tarte (3 à 6 oeufs) [3]	160 - 180	1	25 - 35
Fond de tarte (2 oeufs) [3]	160 - 180	1	20 - 25
Rouleau [2]	160 - 180	1	20 - 25
Pâte			
Fond de tarte	150 - 170	1	20 - 25
Streuselkuchen allemand	150 - 170	1	45 - 55
Patits gâteaux [3] (galettes)	150 - 170	1, 3 [4]	15 - 25
Tarte au fromage blanc (quark)	150 - 170	1	70 - 90
Tarte aux pommes, couverte	150 - 170	1	50 - 70
Tarte aux abricots avec coulis	150 - 170	1	55 - 75
Wähe [2]	190 - 210	1	25 - 35
Pâte à lever / Pâte au quark et à l'huile			
Faire lever la pâte	50	Fond de l'enceinte de cuisson [5]	15 - 30
Gugelhupf	150 - 170	1	50 - 60
Streuselkuchen allemand	150 - 170	1	35 - 45
Gâteau aux fruits (tôle)	160 - 180	1	40 - 50
Pain blanc	160 - 180	1	40 - 50
Pain de seigle [2]	170 - 190	1	50 - 60
Pizza (tôle) [3]	170 - 190	1	35 - 45
Tarte à l'oignon	170 - 190	1	35 - 45
Chaussons aux pommes	150 - 170	1, 3 [4]	25 - 30
Pâte à choux [3], Choux	160 - 180	1, 3 [4]	30 - 40
Pâte feuilletée	170 - 190	1, 3 [4]	20 - 25
Gâteau protéiné, macarons	120 - 140	1, 3 [4]	25 - 50

1) Sauf indication contraire, les durées indiquées s'entendent dans une enceinte de cuisson non préchauffée. Si vous avez préchauffé l'enceinte de cuisson, la durée de cuisson diminue d'environ 10 minutes.
2) Préchauffer l'enceinte de cuisson.
3) Ne réglez pas le four sur le mode "Chauffage rapide" pendant le préchauffage.
4) Retirez les plaques à d'autres moments si l'aliment est suffisamment doré avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.
5) Posez la grille sur le fond de l'enceinte de cuisson et placez le récipient sur la grille.

Les données de ce tableau sont fournies à titre indicatif.

Downloaded from www.vandenborre.be

Chaleur sole/voûte

Pâtisserie	Température en °C	Niveau d'introduction recommandé	Durée [1] en minutes.
Pâte à cake			
Sablés, selles de chevreuil	150 - 170	1	60 - 70
Kouglof	170 - 190	1	65 - 80
Gâteaux de consistance molle (tôle)	170 - 190	2	25 - 40
Gâteaux marbrés, gâteaux aux noix (moule)	150 - 170	1	60 - 80
Gâteaux aux fruits avec meringue ou coulis (tôle)	170 - 190	2	45 - 60
Gâteaux aux fruits (tôle)	170 - 190	2	35 - 45
Gâteaux aux fruits (moule)	160 - 180	1	55 - 65
Fond de tarte [2] [3]	170 - 190	1	20 - 25
Patits gâteaux [3] (galettes)	170 - 190	2	12 - 20
Pâte à biscuit [2] [3]			
Tarte (3 à 6 oeufs) [2] [3]	170 - 190	1	20 - 35
Fond de tarte (2 oeufs) [2] [3]	170 - 190	1	15 - 20
Rouleau [2] [3]	180 - 200	2	12 - 16
Pâte			
Fond de tarte	170 - 190	2	15 - 20
Streuselkuchen allemand	170 - 190	2	45 - 55
Patits gâteaux [3] (galettes)	170 - 190	2	10 - 20
Tarte au fromage blanc (quark)	170 - 190	1	70 - 90
Tarte aux pommes, couverte [2]	170 - 190	1	45 - 65
Tarte aux abricots avec coulis [2]	170 - 190	1	55 - 75
Wähe [2]	220 - 240	1	25 - 35
Pâte à lever / Pâte au quark et à l'huile			
Faire lever la pâte	50	Fond de l'enceinte de cuisson [4]	15 - 30
Gugelhupf	160 - 180	1	50 - 60
Streuselkuchen allemand	170 - 190	2	35 - 45
Gâteau aux fruits (tôle)	180 - 200	2	40 - 50
Pain blanc	180 - 200	1	40 - 50
Pain de seigle [2]	190 - 210	2	50 - 60
Pizza (tôle) [2] [3]	190 - 210	1	30 - 40
Gâteau aux oignons [2]	180 - 200	1	25 - 35
Chaussons aux pommes	160 - 180	2	25 - 30
Pâte à choux [2] [3], Choux	180 - 200	2	25 - 35
Pâte feuilletée [2]	190 - 210	2	15 - 25
Gâteau protéiné [2], macarons	120 - 140	2	25 - 50

1) Sauf indication contraire, les durées indiquées s'entendent dans une enceinte de cuisson non préchauffée. Si vous avez préchauffé l'enceinte de cuisson, la durée de cuisson diminue d'environ 10 minutes.

2) Préchauffer l'enceinte de cuisson.

3) Ne réglez pas le four sur le mode "Chauffage rapide" pendant le préchauffage.

4) Posez la grille sur le fond de l'enceinte de cuisson et placez le récipient sur la grille.

Les données de ce tableau sont fournies à titre indicatif.

Tableaux pour la cuisson

Downloaded from www.vanea

Cuisson intensive

Convient spécialement aux

- Gâteaux à garniture humide, comme les tartes aux prunes ou les quiches lorraines.
- Gâteaux avec coulis sans fond précuit, p.ex. gâteaux aux oeufs.

Pâtisserie	Température en °C	Niveau d'introduction recommandé	Durée [1] en minutes.
Pâte à cake			
Gâteau aux fruits avec meringue ou coulis (tôle)	150 - 170	1	30 - 35
Pâte			
Tarte au fromage blanc (quark)	150 - 170	1	65 - 75
Tarte aux pommes, couverte	150 - 170	1	50 - 60
Tarte aux abricots avec coulis	150 - 170	1	50 - 60
Wähe	190 - 210	1	25 - 30
Pâte à lever / Pâte au quark et à l'huile			
Pizza (tôle) [2]	170 - 190	1	40 - 50
Tarte à l'oignon	170 - 190	1	25 - 35

1) Sauf indication contraire, les durées indiquées s'entendent dans une enceinte de cuisson non préchauffée. Si vous avez préchauffé l'enceinte de cuisson, la durée de cuisson diminue d'environ 10 minutes.

2) Ne réglez pas le four sur le mode "Chauffage rapide" pendant le préchauffage.

Les données de ce tableau sont fournies à titre indicatif.

Download from www.vandenborre.be

Réglages	Remarques
Programme Chaleur tournante plus	Vous pouvez également vous servir du mode " Chaleur sole/voûte ".
Plat tous les types de plats résistant à la chaleur :	Cocotte, plat à rôtir, plat en verre résistant, sachet à rôtir, plat en terre cuite (diable), grille sur tôle universelle. Nous vous conseillons de rôtir dans un plat pour les raisons suivantes : – Vous pouvez utiliser le fond de rôti pour préparer une sauce. – L'enceinte se salit moins que lorsque vous rôtissez sur la grille.
Niveau d'introduction Premier niveau en partant du bas	Pour le mode "Chaleur sole-voûte " pour les volailles jusqu'à 1 kg, le rosbif, le filet et les poissons, utilisez le niveau d'introduction 2.
Préchauffage non nécessaire.	Le plat se pose sur la grille quand le four est froid. Le préchauffage n'est nécessaire que pour le rôtissage du rosbif ou du filet.
Température Voir tableau de rôtissage	– Ne réglez pas le four sur une température plus élevée qu'indiqué. La viande brunirait mais ne serait pas complètement cuite. – En mode Chaleur tournante Plus , des températures inférieures d'environ 20 °C par rapport à celles employées en mode Chaleur sole/voûte suffisent. – Pour les **rôtis de 3 kg minimum**, réglez le four sur 10 °C de moins que la température indiquée dans le tableau du rôtissage. La cuisson sera plus longue, mais la viande cuira de manière plus uniforme et ne sera pas recouverte d'une croûte trop épaisse. – Pour **rôtir sur la grille**, réglez le four à une température de 20 °C inférieure à celle utilisée pour rôtir dans un plat.
Temps de cuisson Voir tableau de rôtissage	Indication du temps de cuisson : Multiplier la hauteur du rôti par la durée par cm : – Bœuf/gibier : 15 - 18 min./cm – Porc/veau/agneau : 12 - 15 min./cm – Rosbif/filet : 8 - 10 min./cm

Instructions pour le rôtissage

Conseils

Brunissage

Les aliments se mettent à brunir à la fin du temps de cuisson. Pour que la viande brunisse davantage, enlevez le couvercle du plat à mi-opération.

Laisser reposer

Une fois la cuisson terminée, retirez le **rôti** du four, emballez-le dans une feuille de papier aluminium et **laissez reposer** pendant environ 10 minutes. Ainsi, le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le couperez.

Rôtir de la volaille

Pour que la peau de la volaille devienne croustillante, badigeonnez-la d'eau légèrement salée dix minutes avant la fin du temps de cuisson.

Rôtir de la viande surgelée

Vous pouvez rôtir la viande surgelée sans la décongeler si son poids est inférieur à environ 1,5 kg.
Le temps de cuisson est prolongé de 20 minutes environ par kilo en plus.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Tableau pour le rôtissage

Plats	Niveau d'introduction recommandé	Chaleur tournante plus		Chaleur sole-voûte [1]	
		Température en °C [2]	Durée (minutes)	Température en °C [2]	Durée (minutes)
Rôtis de boeuf, env. 1 kg	1	170 - 190	100 - 120	190 - 210	100 - 120
Filet de bœuf ou rosbif, env. 1 kg [3]	1	190 - 210	45 - 55	200 - 220	45 - 55
Rôtis de gibier, env. 1 kg	1 [4]	180 - 200	90 - 120	190 - 210	90 - 120
Rôtis de porc ou autre viande de porc, env. 1 kg	1	170 - 190	100 - 120	200 - 220	100 - 120
Rôtis de porc avec couenne, env. 2 kg	1	150 - 170	160 - 180	180 - 200	120 - 150
Côtes fumées, env. 1 kg	1	170 - 190	60 - 70	200 - 220	60 - 70
Pain de viande, env. 1 kg	1	160 - 180	70 - 80	190 - 210	70 - 80
Rôtis de veau, env. 1,5 kg	1 [4]	170 - 190	100 - 120	190 - 210	100 - 120
Jarret d'agneau, env. 1,5 kg	1	170 - 190	90 - 120	200 - 220	90 - 120
Dos d'agneau, env. 1,5 kg [3]	1	170 - 190	50 - 60	190 - 210	50 - 60
Volailles, 0,8 - 1 kg	1 [4]	170 - 190	60 - 70	190 - 210	60 - 70
Volailles, env. 2 kg	1	170 - 190	90 - 110	190 - 210	90 - 110
Volailles farcies, env. 2 kg	1	170 - 190	110 - 130	190 - 210	110 - 130
Volailles, env. 4 kg	1	160 - 180	150 - 180	180 - 200	150 - 180
Poisson (morceaux), env. 1,5 kg	1 [4]	160 - 180	35 - 55	190 - 210	35 - 55

Sauf indication contraire, les durées indiquées s'entendent dans une enceinte de cuisson non préchauffée.

1) Pour rôtir, nous recommandons le mode "Chaleur tournante Plus". Mais vous pouvez également vous servir du mode "Chaleur sole/voûte".
2) Températures pour le rôtissage dans un plat à rôtir fermé. Si le rôti est sur la grille, réduisez la température de 20°C.
3) Préchauffer l'enceinte de cuisson.
4) Niveau d'introduction 2 pour le mode "Chaleur sole-voûte".

Les données de ce tableau sont fournies à titre indicatif.

Instructions pour le gril

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Fermez toujours la porte de l'appareil lorsque vous utilisez le gril. Lorsque la porte est ouverte, les vapeurs chaudes ne sont plus automatiquement acheminées vers la soufflerie pour être refroidies. Le panneau de commande chauffe. Risque de brûlure !

Réglages

	Remarques
Programme Gril ▭: Gril avec chaleur tournante ▭:	 Pour dorer et griller des aliments plats. Pour griller des aliments d'un diamètre plus important, par exemple des rôtis ou de la volaille.
Plat	Grille sur tôle universelle
Niveau d'introduction à partir du bas Voir tableau du gril	Aliments à griller plats au niveau 3 ou 4 Aliments d'un diamètre plus important au niveau 1 ou 2
Préchauffage	Préchauffez la résistance du gril pendant environ cinq minutes avec la porte fermée.
Température Voir tableau du gril	– Aliment plat (p. ex. côtelette, bifteck) : maximum (▭) – Aliment d'un diamètre plus important (p.ex. volailles, rôtis) : 240 °C – Ne réglez pas le four sur une température plus élevée qu'indiqué. La viande brunirait mais ne serait pas complètement cuite.
Temps de cuisson Voir tableau du gril	– Tranches de viande et de poisson plates : environ 6 à 8 minutes par face Les morceaux plus gros nécessitent un peu plus de temps par face. – Rôti : environ 10 minutes par cm de diamètre – Tournez l'aliment à la moitié du temps de cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

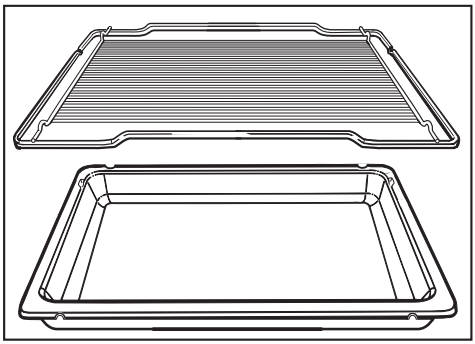
Préparer des aliments à griller

Passez la viande sous l'eau courante froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande, sinon elles perdraient tout leur jus.

Vous pouvez enduire les viandes maigres d'huile. Les autres types de graisse noircissent trop vite et dégagent de la fumée.

Nettoyez les poissons plats et les tranches de poisson, salez-les et arrosez-les de quelques gouttes de citron.

Griller sur la grille



- Posez la grille sur la tôle universelle.
- Posez l'aliment à griller.
- Sélectionnez la température et le mode de cuisson.
- Préchauffez la résistance du gril pendant environ cinq minutes avec la porte fermée.
- Enfournez l'aliment et fermez la porte de l'appareil.
- Tournez l'aliment à la moitié du temps de cuisson.

Conseils

Veillez à ce que les tranches soient d'une épaisseur égale pour que les temps de cuisson ne diffèrent pas trop.

Si la surface des gros morceaux de viande a déjà fortement bruni mais que le centre n'est pas encore cuit, vous pouvez continuer la cuisson à une température plus basse ou à un niveau d'introduction inférieur.

Pour vérifier le degré de cuisson, appuyez sur la viande avec une fourchette :

– Si elle est très élastique, l'intérieur est encore rouge (ou saignant).

– Si elle cède peu sous la pression, l'intérieur est rose (à point).

– Si elle ne cède pas, l'intérieur est complètement cuit (bien cuit).

Tableau de cuisson en mode Gril

Downloaded from www.vanuplo.be

Préchauffez la résistance du gril pendant environ cinq minutes avec la porte fermée.

Plats grillés	Niveau d'introduction recommandé	Gril		Gril avec chaleur tournante	
		Température	Temps de cuisson total en minutes 1)	Température en °C	Temps de cuisson total en minutes 1)
Aliment plat					
Bifteck de bœuf	3 ou 4 2)	maximum	10 - 16	220	20 - 25
Brochette	3	240 °C	25 - 30	220	16 - 20
Brochette de volaille	3	240 °C	20 - 25	200	23 - 27
Escalope	3 ou 4 2)	maximum	12 - 18	220	23 - 27
Foie	3 ou 4 2)	maximum	8 - 12	220	12 - 15
Fricadelles	3 ou 4 2)	maximum	14 - 20	220	18 - 22
Saucisse	3 ou 4 2)	maximum	10 - 15	220	9 - 13
Filet de poisson	3 ou 4 2)	maximum	12 - 16	220	13 - 18
Truite	3 ou 4 2)	maximum	16 - 20	220	20 - 25
Toast	3 ou 4 2)	maximum	2 - 4	220	3 - 6
Croque Hawaï	3 ou 4 2)	maximum	7 - 9	220	5 - 8
Éplucher	3 ou 4 2)	maximum	6 - 8	220	8 - 10
Pêches	2	maximum	6 - 8	220	15 - 20
Aliment d'un diamètre plus important					
Poulet (env. 1 kg)	1 3)	240 °C	50 - 60	190	60 - 65
Epaules roulées, Ø 7 cm, (env. 1 kg)	1	240 °C	75 - 85	200	100 - 110
Jambonneau (env. 1 kg)	1	240 °C	100 - 120	200	95 - 100
Rosbif, filet de bœuf, env. 1 kg	1	-	-	250	25 - 35

1) Retournez les aliments à mi-opération.

2) Sélectionnez le niveau d'introduction en fonction de l'épaisseur de l'aliment.

3) Niveau d'introduction 2 en mode "Chaleur tournante avec gril".

Les données de ce tableau sont fournies à titre indicatif.

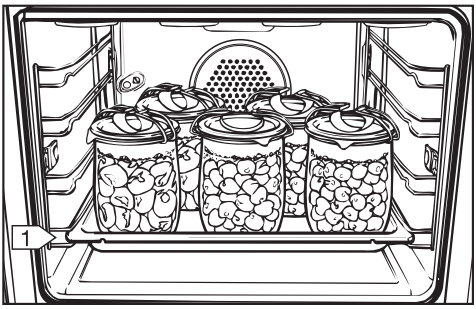
Downloaded from www.vanderborre.be

Pour bouillir, nous recommandons le mode "Chaleur tournante Plus"

Récipients pour faire bouillir

- Bocaux
- Bocaux munis de couvercle à visser. Utilisez uniquement des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés.

N'utilisez en aucun cas des boîtes !



5 bocaux [1]	Température	Durée à partir du début de l'ébullition [2][3] en minutes	Chaleur résiduelle Durée en minutes
Fruits et cornichons	150 - 170 °C jusqu'à obtention d'une ébullition uniforme. Ensuite, placez le sélecteur sur le mode	aucune	25 - 30
Asperges, carottes	150 - 170 °C jusqu'à obtention d'une ébullition uniforme. Ensuite, continuez à une température de 100 °C.	60-90	25 - 30
Pois, haricots		90-120	25 - 30

1) Tôle universelle sur le niveau d'introduction 1 à partir du bas.
2) Ebullition = apparition régulière de bulles
3) Réduisez immédiatement la température pour éviter un débordement.

Quand les aliments sont bouillis

Retirez les bocaux de l'enceinte et laissez-les reposer pendant 24 heures recouverts d'un drap dans un endroit à l'abri des courants d'air.
Vérifiez que les bocaux sont bien fermées.

Décongélation

Downloaded from www.vandenborre.be

Dans le mode "Décongélation", la soufflerie tourne pour décongeler en douceur les aliments à température ambiante.

Attention :

– Faites décongeler les aliments sans emballage sur la tôle universelle ou dans un récipient approprié ;

– Pour décongeler de la volaille, utilisez la grille et la tôle universelle. Ainsi, l'aliment ne repose pas dans le liquide produit par la décongélation.

⚠ Lorsque vous décongelez de la volaille, faites particulièrement attention à la propreté. N'utilisez en aucun cas le liquide de décongélation. Risque de salmonellose !

– La viande, la volaille et le poisson n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant la cuisson. Une décongélation partielle suffit. La surface doit être assez tendre pour retenir les épices.

Durée de décongélation partielle et complète

Les durées dépendent du type d'aliment et du poids :

Poulet, 800 g . . . . . 90 - 120 min.

Viande, 500 g . . . . . 60 - 90 min.

Viande, 1000 g . . . . . 90 -120 min.

Saucisses, 500 g . . . . . 30 - 50 min.

Poisson, 1000 g . . . . . 60 - 90 min.

Fraises, 300 g . . . . . 30 - 40 min.

Gâteaux au beurre, 500 g . 20 - 30 min.

Pain, 500 g . . . . . 30 - 50 min.

Downloaded from www.vanenborne.be

Cuire des plats préparés

Sélectionnez de préférence le mode de fonctionnement "Chaleur tournante Plus".

Cuisez le gâteau ou la pizza surgelée sur la grille, avec du papier sulfurisé. Ces aliments peuvent s'incruster dans la tôle universelle au point qu'il devient impossible de les retirer quand ils sont chauds. Chaque nouvelle utilisation aggrave la situation.
Par contre, pour d'autres produits surgelés (frites, croquettes, etc.), vous pouvez les cuire directement sur la tôle universelle.

Exemples de plats préparés

Plats	Température en °C *	Niveau d'introduction à partir du bas *	Durée en minutes *	Remarque
Gratin de pommes de terre, de pâtes ou de légumes	250	1 ou 2	20 - 25	Plat dans un moule
Lasagnes, cannellonis	190	1 ou 2	35 - 40	Emballage ouvert
Baguette garnie, panino	200	1 ou 2	12 - 15	Ouvert sur la grille avec du papier cuisson
Pizza, précuite	200	1 ou 2	12 - 20	Ouvert sur la grille avec du papier cuisson
Mini pizza précuite	220	1 ou 2	8 - 10	Ouvert sur la grille avec du papier cuisson
Galettes de pommes de terre, croquettes	220	1 ou 2	12 - 20	Ouvert sur la grille avec du papier cuisson
Bretzel	220	1 ou 2	12 - 15	Ouvert sur la grille avec du papier cuisson

* Respectez les indications de l'emballage.

Downloaded from www.vandenborre.be

Brunissage

Il convient pour la cuisson de soufflés et de gratins devant être croustillants en surface.

Plats	Température en °C	Durée (minutes)	Niveau d'introduction à partir du bas
Lasagnes	200	45 - 60	1
Gratin de pommes de terre	190	55 - 65	1
Ratatouille	190	55 - 65	1
Gratin de pâtes	190	40 - 50	1

Pour la préparation d'autres recettes, vous pouvez vous baser sur les indications de durée et de température du mode "Chaleur sole/voûte".

Downloaded from www.

Plats testés selon la norme EN 60350

Aliments	Moule de cuisson	Programme	Niveau d'introduction à partir du bas	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Préchauffer l'appareil
Sablés (8.4.1)	1 plaque	Chaleur tournante Plus	1	140 [2]	25-45	non
	2 plaques [1]	Chaleur tournante Plus	1, 3	140 [2]	25-45	non
	1 plaque	Chaleur sole/voûte	2	160 [2]	15-30	oui
Petits-fours (8.4.2)	1 plaque	Chaleur tournante Plus	1	160 [2]	25-35	non
	2 plaques	Chaleur tournante Plus	1, 3	160 [2]	25-35	non
	1 plaque	Chaleur sole/voûte	2	160 [2]	25-35	oui
Génoise (8.5.1)	Moule démontable Ø 26 cm	Chaleur tournante Plus	1	170 [2]	30-40	non
	Moule démontable Ø 26 cm	Chaleur sole/voûte	1	180 [2]	20-35	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	Moule démontable Ø 20 cm	Chaleur tournante Plus	1	160 [2]	105-125	non
	Moule démontable Ø 20 cm	Chaleur sole/voûte	1	180 [2]	90-120	non
Dorer des toasts (9.1)	grille	Gril	3	maximum	5-8	non
Griller des biftecks (9.2)	Grille sur tôle universelle	Gril	4	maximum	1. Page : 10-15 2. Page : 5-10	oui, 5 minutes

1) Retirez les plaques à d'autres moments si l'aliment est suffisamment doré avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.

2) Ne réglez pas le four sur le mode "Chauffage rapide" pendant le préchauffage.

Classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 50304

La classe d'efficacité énergétique **A** a été établie pour les appareils conformément à la norme EN 50304.
Elle se base sur les données mesurées en mode "Chaleur tournante Plus".

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le four.
La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Façade de la machine

Dans la mesure du possible, ne tardez pas à enlever les salissures sur la façade de la machine.
Si les salissures restent trop longtemps sans être nettoyées, il est possible que vous n'arriviez plus à les faire partir et que les surfaces se décolorent ou se modifient.

Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de détergent de vaisselle pour nettoyer la façade. Séchez-la ensuite à l'aide d'un chiffon doux.
Pour le nettoyage, vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibres propre et humide sans détergent.

⚠ Si, à cet effet, vous deviez absolument retirer le sélecteur de mode de fonctionnement, le sélecteur de température ou le bouton des zones de cuisson, déconnectez d'abord l'appareil du réseau électrique. Pour ce faire, débranchez la fiche de raccordement de l'appareil, ou désactivez le fusible de l'installation électrique.

Toutes les surfaces sont vulnérables aux griffures. Les griffures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.
Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou se modifier si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

Évitez les endommagements des surfaces ! Pour le nettoyage, n'utilisez pas :

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore
- de détergents détartrants,
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou les pierres de nettoyage,
- de détergents contenant des solvants,
- de détergents pour acier inoxydable (inox) ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle,
- de sprays nettoyants pour four
- de produits nettoyants pour verre
- d'éponges ou de brosses abrasives dures, comme par exemple, les éponges à récurer pour casseroles ou
- de grattoirs métalliques !

Downloaded from www.vanbenborre.be

Accessoires

Tôle universelle

Les surfaces émaillées sont recouvertes d'un revêtement **PerfectClean**.

Pour le nettoyage et l'entretien, suivez les instructions figurant au chapitre " Revêtement PerfectClean ".

Grille, grille d'introduction

Utilisez de l'eau chaude avec du détergent vaisselle ou un détergent non abrasif pour inox.

Enceinte de cuisson

Avant de procéder au nettoyage à la main, laissez le four refroidir.
Danger de brûlure !

Lavez le four de préférence après chaque utilisation. Les salissures s'incrustent de plus en plus lors de chaque cuisson et deviennent plus difficiles à enlever. Dans certaines circonstances, des salissures très importantes peuvent même endommager l'appareil.

L'enceinte de cuisson est protégée par un revêtement **PerfectClean**.
Pour le nettoyage et l'entretien, suivez les instructions figurant au chapitre " Revêtement PerfectClean ".

La **paroi arrière** amovible est recouverte d'une couche d'**émail catalytique** gris foncé.
Pour le nettoyage et l'entretien, suivez les instructions figurant au chapitre " Émail catalytique ".

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez :
- enlever la porte de l'appareil ;
- démonter la porte de l'appareil ;
- enlever les grilles d'introduction ;
- enlever la paroi arrière à revêtement catlytique ;
- abaisser la résistance de la voûte / du gril.

Pour de plus amples informations à ce sujet, reportez-vous aux chapitres correspondants sur les pages suivantes.

Joint, face intérieure de la porte

Les résidus de graisse peuvent en outre rendre fragile ou cassant le joint entre la face intérieure de la porte et l'enceinte de cuisson.

Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de détergent de vaisselle pour nettoyer le joint et la face intérieure de la porte, de préférence après chaque utilisation. Séchez-les ensuite à l'aide d'un chiffon doux.
Pour le nettoyage, vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibres propre et humide sans détergent.

Downloaded from www.vanbilsen.be

Émail avec revêtement PerfectClean

Les éléments suivants disposent d'un revêtement PerfectClean :

– l'enceinte de cuisson ;

– la tôle de cuisson (si disponible) ;

– la tôle universelle.

Grâce au revêtement PerfectClean, les surfaces sont totalement **antiadhésives** et très **faciles à nettoyer** par rapport à l'émail utilisé jusqu'à présent dans les fours.

Les aliments cuits se détachent beaucoup plus facilement et les salissures s'enlèvent encore plus aisément après la cuisson.

Afin de tirer parti des avantages des propriétés antiadhésives et de la facilité d'entretien pendant de longues années, veuillez suivre les **conseils d'entretien** suivants.

Les surfaces avec revêtement PerfectClean s'entretiennent comme le verre.
Vous pouvez découper vos aliments sur les surfaces PerfectClean comme vous en avez l'habitude sur les tôles de cuisson émaillées classiques.

N'utilisez pas de couteaux en céramique sur les surfaces en revêtement PerfectClean, car ils risquent de faire des griffes.

⚠ Risque de brûlure !
Laissez le four refroidir avant de nettoyer l'enceinte de cuisson.

Pour garantir une **utilisation optimale**, il est important de nettoyer les surfaces après chaque utilisation afin qu'elles gardent leurs propriétés antiadhésives. Ces propriétés se détériorent lorsque les surfaces PerfectClean restent couvertes de résidus d'une utilisation antérieure.
Les surfaces seront plus difficiles à nettoyer si vous les utilisez plusieurs fois sans les laver.

Pour ne pas abîmer le revêtement PerfectClean, évitez :

– les détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer, ou encore les pierres de nettoyage ;

– les détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique ;

– la laine d'acier ;

– les éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;

– les sprays nettoyants pour four sur les surfaces PerfectClean dont la température est trop élevée ou si la durée d'action est longue ;

– de les nettoyer au lave-vaisselle ;

– un nettoyage ponctuel avec des produits mécaniques.

Downloaded from www.vandenborre.be

En cas de **salissures normales**, nettoyez les surfaces PerfectClean de préférence avec une éponge spéciale pour vaisselle, de l'eau chaude et du détergent vaisselle.
Utilisez la surface grattante de l'éponge si nécessaire.
Pour vous faciliter la tâche, laissez tremper les résidus dans de l'eau chaude additionnée de détergent vaisselle pendant quelques minutes.

Ensuite, rincez bien les pièces à l'eau claire. Les résidus de produits de nettoyage empêchent l'effet antiadhésif.

En cas de **salissures tenaces**, le nettoyage demande un peu plus d'effort.

> Vous devez enlever toutes les pièces recouvertes d'émail catalytique avant de procéder au nettoyage à l'aide d'un spray pour four. Ces sprays peuvent endommager l'émail catalytique.

Laissez refroidir les surfaces à nettoyer à température ambiante. Pulvérisez ensuite du spray nettoyant pour four et laissez agir environ 10 minutes.
Lorsque le spray a fini d'agir, utilisez éventuellement le côté grattant d'une éponge.
Répétez ces opérations, si nécessaire.
Après avoir pulvérisé le spray, terminez le nettoyage des surfaces en les rinçant à l'eau claire, puis séchez.

Pour éliminer les **résidus tenaces**, vous pouvez également utiliser un grattoir ou une spirale à récurer en inox (Spontex Spirenett, par exemple).

Les produits décrits permettent de bien nettoyer la surface.

Même si les surfaces PerfectClean devaient être endommagées par une utilisation inappropriée, l'effet antiadhésif et la facilité d'entretien sont conservés au moins aussi bien que sur un bon émail classique.

En outre, il faut savoir que :

– les taches de jus de fruit et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux lorsque le four est encore un peu chaud.

– Un jus de fruit ayant débordé peut laisser des traces colorées. De même, la cuisson de viande sur la tôle universelle peut laisser des taches mates. Ces traces n'entravent nullement les propriétés du revêtement. N'essayez pas de les éliminer à tout prix.
Utilisez uniquement les produits cités.

Downloaded from www.vandenborre.be

Émail catalytique

La **paroi arrière** est recouverte d'une couche d'**émail catalytique** gris foncé. À température élevée, cette couche élimine toute seule les éclaboussures d'huile et de graisse. Plus la température est élevée, plus le nettoyage est efficace.

Évitez les produits suivants si vous ne voulez pas que la couche d'émail catalytique perde ses propriétés autonettoyantes :
- les produits abrasifs ;
- les brosses à poils durs ou les éponges abrasives,
- les sprays nettoyants pour four.

Retirez donc les pièces recouvertes d'émail catalytique de l'enceinte de cuisson avant de nettoyer les surfaces PerfectClean avec un spray nettoyant pour four.

La couche d'émail catalytique n'agit pas sur les **résidus d'épices, de sucre, etc.** Vous devez donc enlever ces résidus à la main. Pour ce faire, vous pouvez enlever les différentes pièces.
Pour nettoyer, utilisez de l'eau chaude additionnée de détergent et une brosse douce.

Éliminez les **éclaboussures d'huile et de graisse** de la couche d'émail catalytique en préchauffant le four. Pour ce faire :

- Retirez les accessoires de l'appareil.
- Enlevez les salissures les plus importantes de l'enceinte et de la face intérieure de la porte avant de commencer le nettoyage. Vous éviterez ainsi qu'elles brûlent.
- Sélectionnez le mode "Chaleur tournante Plus".
- Sélectionnez la température la plus élevée.
- Faites fonctionner le four pendant environ une heure. La durée dépend de l'état de saleté de l'appareil.

Si la couche d'émail catalytique contient une forte concentration d'huile et de graisse, il se peut qu'une pellicule se dépose dans l'enceinte pendant le processus de nettoyage.

- Nettoyez ensuite les surfaces PerfectClean, le joint et la face intérieure de la porte.

Si le four possède une horloge programmable, vous pouvez également faire arrêter le processus automatiquement après un certain laps de temps (voir le chapitre " Indication de la durée de la cuisson " pour plus de détails).

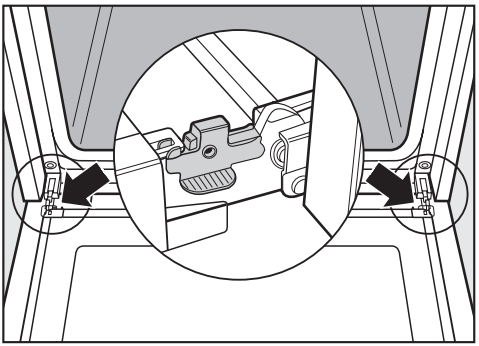
Chaque utilisation ultérieure du four à haute température contribue à éliminer les traces de saleté restantes.

Si les pièces en émail catalytique ont perdu leurs propriétés autonettoyantes (par suite d'un usage inapproprié ou en raison de salissures trop importantes), vous pouvez vous en procurer de nouvelles chez votre revendeur ou auprès du service après-vente de Miele.

Downloaded from www.vandenborre.be

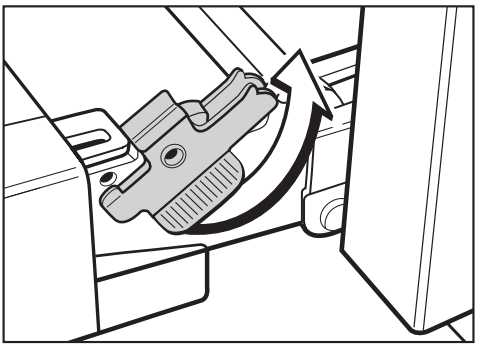
Retrait de la porte de l'appareil

La porte du four est reliée aux charnières de porte grâce à des supports.



Commencez par déverrouiller les dispositifs de blocage sur les deux charnières avant de démonter la porte.

- Ouvrez complètement la porte.



- Déverrouillez les dispositifs de blocage des deux charnières en les tournant. Pour ce faire, faites-les pivoter obliquement jusqu'à la butée.
- Fermez la porte jusqu'à la butée.

Ne retirez en aucun cas la porte des supports en position horizontale. Ces derniers se rabattraient et endommageraient l'appareil. Risque de blessure !

- Saisissez la porte latéralement et retirez-la des supports par le haut.

Ne tirez pas la porte par la poignée. La poignée pourrait céder et les vitres risqueraient de se briser.

Veillez à ne pas incliner la porte en la retirant.

Downloaded from www.vandenborre.be

Démontage de la porte de l'appareil

La porte du four est munie de joints qui la protègent de l'infiltration d'air chaud.

Si des salissures se sont néanmoins formées entre les vitres, vous pouvez désassembler la porte et nettoyer la face intérieure des vitres.

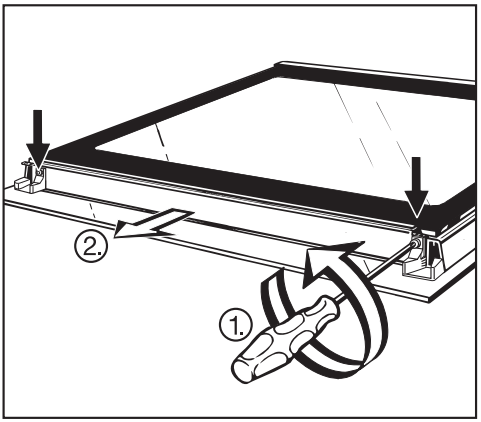
Pour nettoyer les vitres de l'appareil, respectez les instructions données pour le nettoyage de la façade. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges ou de brosses abrasives, ni de grattoirs métalliques. Ils raient la surface. Les rayures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.

N'utilisez pas non plus de spray pour four. Vous abîmeriez la surface des profils en aluminium.

Veillez à ne pas briser les vitres une fois que vous les avez retirées de l'appareil.

En tout cas, enlevez d'abord la porte avant de la démonter.

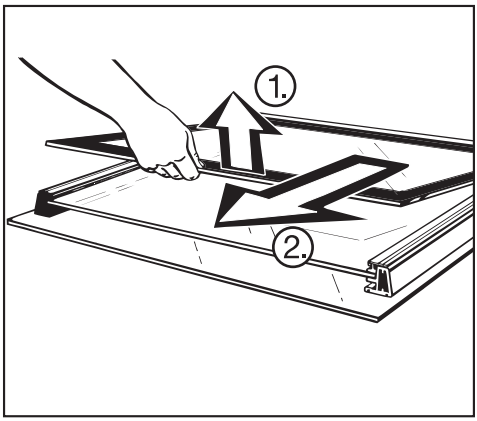
- Posez la vitre extérieure de la porte sur une surface lisse et douce (un torchon de vaisselle, par exemple) afin d'éviter les rayures. Nous vous conseillons de poser la poignée contre le bord d'une table de manière à ce que la vitre repose bien à l'horizontale.



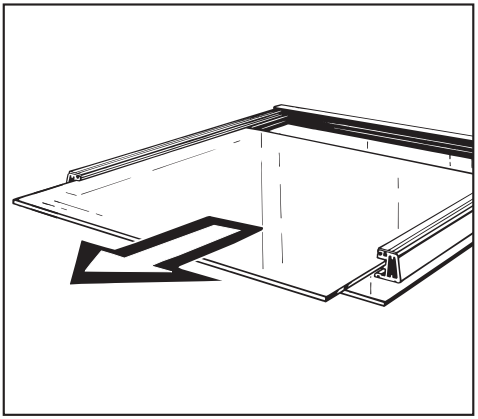
- Dévissez les vis Torx et retirez les guides ainsi que la baguette et le joint.

Vous pouvez maintenant démonter la vitre intérieure et la vitre intermédiaire.

Downloaded from www.vandenborre.be



■ Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et retirez-la.

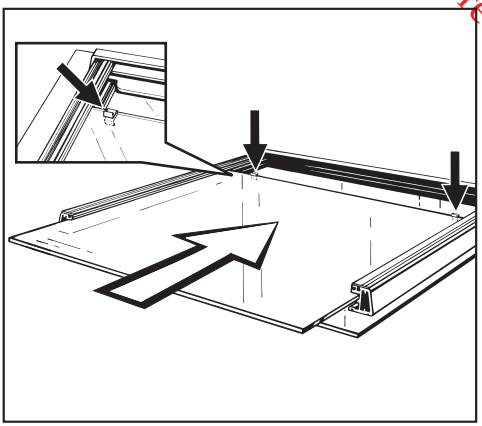


■ Enlevez la vitre vers l'avant.

Dans certaines circonstances, il se peut que les profils des joints se détachent. Ceux-ci se situent à droite et à gauche de l'extrémité supérieure de la vitre, près des coulisses. Ces profils empêchent la vitre de glisser dans le cadre.

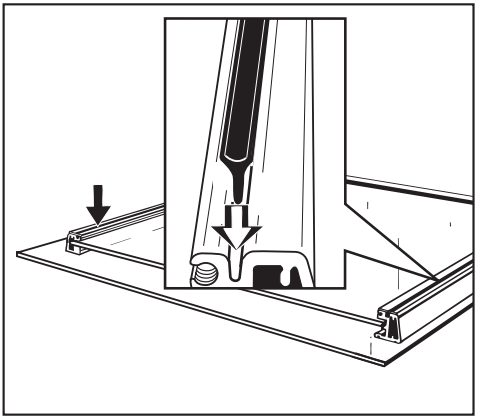
■ Nettoyez les vitres et les autres pièces.
Pour ce faire, utilisez un chiffon en microfibres propre et humide, ou une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de détergent vaisselle. Séchez les pièces à l'aide d'un chiffon doux.

Ensuite, remontez la porte :

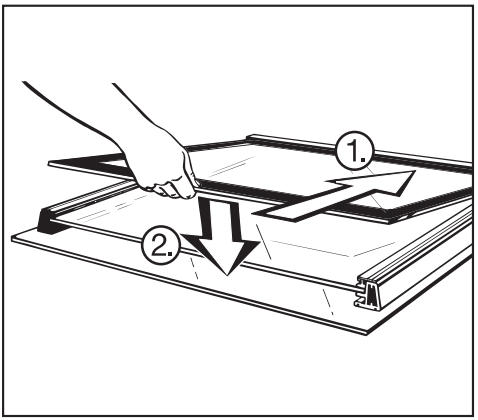


■ Faites d'abord glisser la vitre intermédiaire presque jusqu'au fond. Placez les profils du joint et introduisez complètement la vitre.

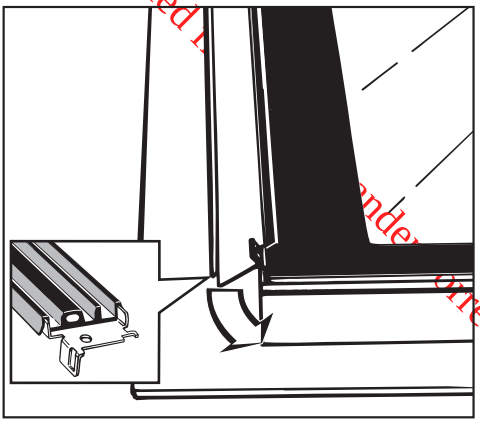
Downloaded



■ Posez les joints latéraux de la vitre intérieure dans les espaces prévus.

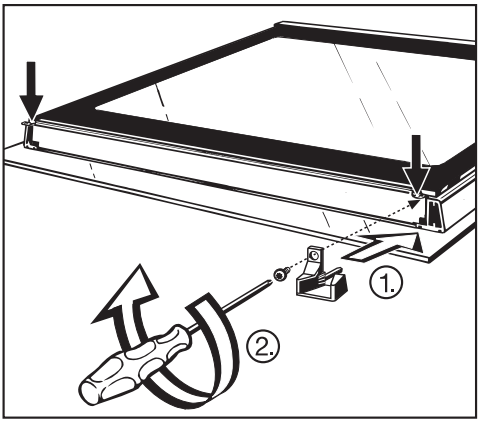


■ Placez la vitre intérieure avec l'impression vers le bas.
Vérifiez que les joints latéraux ne glissent pas et que la vitre est introduite le plus loin possible.



■ Posez la baguette et le joint devant les vitres.

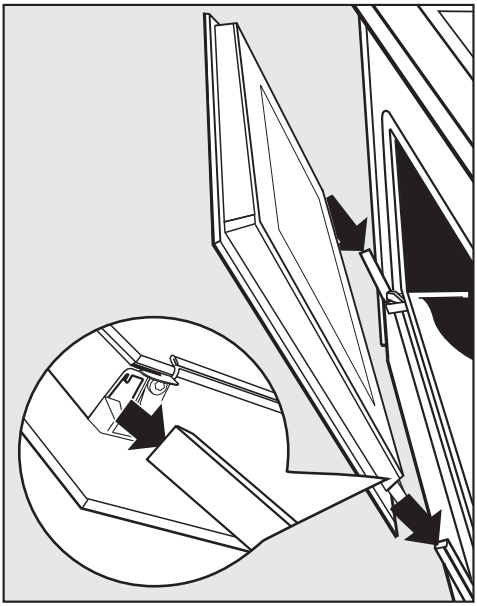
La position correcte du joint est importante pour garantir que l'air chaud ne pénètre pas dans la porte pendant la cuisson.



■ Placez les guides et revissez la baguette.

Downloaded from www.vandenborre.be

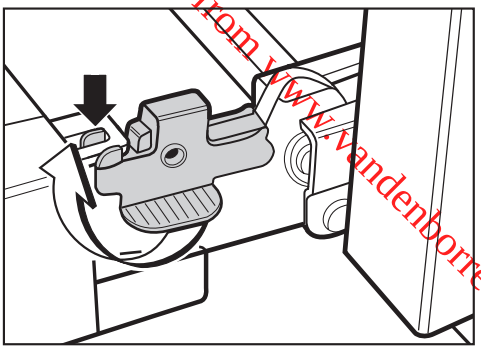
Encastrement de la porte



- Prenez la porte par les côtés et posez-la sur les supports des charnières.

Veillez à ne pas incliner la porte.

- Ouvrez complètement la porte.



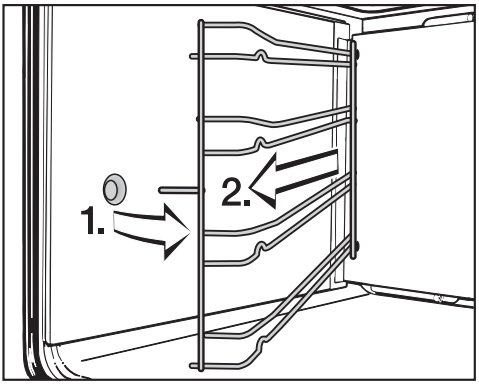
- Verrouillez les deux dispositifs de blocage en les tournant. Pour ce faire, faites-les pivoter jusqu'à la butée à l'horizontale.
  L'ergot de verrouillage du dispositif doit s'accrocher dans la languette sur la porte.

Les dispositifs de blocage doivent absolument être verrouillés après le nettoyage et le remontage de la porte, car dans le cas contraire, celle-ci risque de se détacher et de tomber.

Downloaded from www.vandenborre.be

Retrait des grilles d'introduction

⚠ Risque de brûlure !
Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse.



- Tirez les grilles d'introduction en avant et sortez-les.

Pour le **remontage**, procédez dans l'ordre inverse. Montez les pièces avec précaution.

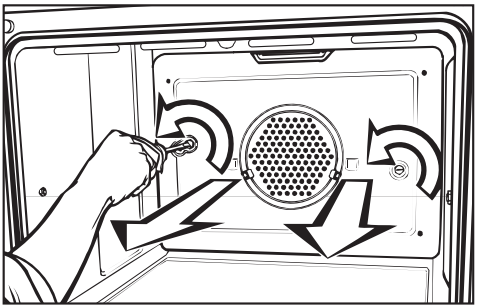
Retrait de la paroi arrière

⚠ Risque de brûlure !
Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse.

Selon le degré de salissure, vous pouvez démonter la paroi arrière pour la nettoyer.

Respectez les consignes de nettoyage et d'entretien du chapitre " Émail catalytique ".

- Enlevez les grilles d'introduction.



- Dévissez les vis et retirez la paroi arrière.

⚠ Risque de blessure !
N'utilisez pas l'appareil sans sa paroi de fond.

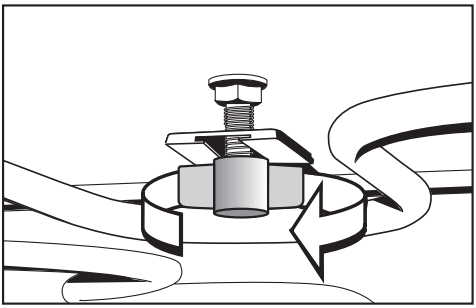
Pour le **remontage**, procédez dans l'ordre inverse. Montez les pièces avec précaution.

Downloaded from www.vandenborre.be

Abaissement de la résistance de la voûte/du gril

⚠ Risque de brûlure !
Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse.

- Enlevez les grilles d'introduction.



- Dévissez l'écrou à ailettes et abaissez la résistance.

Ne forcez pas pour faire descendre la résistance.
Vous risqueriez de l'endommager.

Pour le **remontage**, procédez dans l'ordre inverse.

Veillez à bien resserrer l'écrou à ailettes.

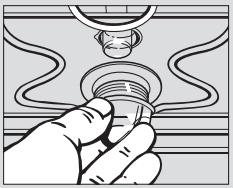
Montez les pièces avec précaution.

Anomalies et dysfonctionnement

Downloaded from www.vandenborre.be

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à trouver la solution.

⚠ Les travaux d'installation ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à du personnel qualifié.
Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Problème	Cause et remède
le four ne chauffe pas.	Vérifiez que vous avez sélectionné un mode de fonctionnement **et** une température. Vérifiez que le fusible de l'installation domestique est bien en place. Contactez un électricien ou le service après-vente.
Le four chauffe, mais l'éclairage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas. 	L'ampoule est défectueuse. ■ Débranchez l'appareil : Débranchez la fiche de raccordement de l'appareil, ou désactivez le fusible de l'installation électrique. ■ Dévissez le cache de l'éclairage et le joint d'étanchéité. ■ Remplacez l'ampoule. Pour acheter la nouvelle lampe halogène, emportez de préférence l'ancienne avec vous, afin d'être sûr de choisir le bon modèle (230 V, 25 W, E 14, charge thermique jusqu'à 300 °C) et la forme adéquate. ■ Remontez le cache de l'éclairage et le joint d'étanchéité.
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement même après la fin de la cuisson.	Ceci n'est pas une défectuosité. Le ventilateur du système de refroidissement continue à fonctionner pendant un certain laps de temps après la fin du programme de cuisson, afin d'éviter le dépôt d'humidité dans l'enceinte de cuisson, sur le panneau de commande ou sur les meubles adjacents. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la température descend en dessous d'une certaine valeur. La température baisse plus rapidement si vous ouvrez la porte de l'appareil.

Download from www.vandenborre.be

Problème	Cause et remède
Le gâteau / la pâtisserie n'est pas encore prêt(e) alors que la durée de cuisson indiquée sur le tableau est dépassée.	– Vérifiez que vous avez sélectionné la température adéquate. – Vérifiez que vous n'avez pas modifié la recette. Si vous ajoutez du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide, et la durée de cuisson augmente.
Le gâteau / la pâtisserie n'est pas uniformément bruni(e).	Il y a toujours une certaine différence dans le taux de brunissage. Si la différence de brunissage est vraiment très importante : Pour le mode **Chaleur tournante plus** : – que vous n'avez pas sélectionné une température trop élevée ; – que vous avez sélectionné le niveau d'introduction adéquat. En mode **Chaleur sole/voûte**, vérifiez : – la matière et la couleur du moule de cuisson. Les moules de couleur claire et brillante se prêtent moins bien à ce type d'utilisation. – que vous avez sélectionné le niveau d'introduction adéquat.
L'émail catalytique présente des taches ressemblant à de la rouille.	Lorsque vous rôtissez de la viande sur la grille, le courant d'air emporte une partie des épices qui viennent ensuite se déposer sur les parois intérieures. Ces taches, qui ne s'enlèvent pas lors de la catalyse, doivent être éliminées à l'aide d'eau chaude, de produit vaisselle et d'une brosse souple.
0:00 clignote dans l'afficheur.	En cas de panne de courant, toutes les données sont effacées. Le signal sonore est lui aussi restauré au réglage d'usine. Reprogrammez les durées et éventuellement le signal sonore.

Service après-vente

Pour les défectuosités auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, faites appel :

– à votre distributeur Miele ;

ou

– au service après-vente Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil.

Ces données figurent sur la plaquette signalétique placée en dessous de l'enceinte de cuisson quand vous ouvrez la porte.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil, y compris le plan de cuisson le cas échéant.

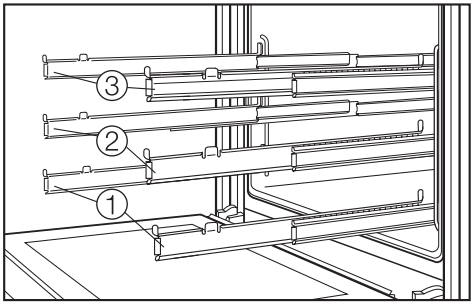
Downloaded from www.vandenboore.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Accessoires en option

La gamme de produits Miele comprend des accessoires ainsi que des produits de nettoyage et d'entretien adaptés à votre appareil.
Vous pouvez commander tous ces articles sur Internet. Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

Rails téléscopiques HCE 62



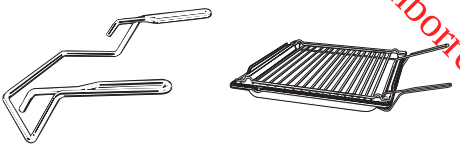
Ces rails vous permettent de travailler avec trois niveaux d'introduction.
À chaque niveau, vous pouvez sortir le rail entièrement du four afin de bien voir vos plats.

Tôle de cuisson, tôle universelle et grille

Vous pouvez commander des accessoires en option.

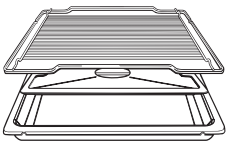
Lors de la commande de l'accessoire, indiquez toujours le modèle de votre appareil.

Poignée



La poignée permet de sortir les tôles et la grille avec plus de facilité.

Tôle antigraisse



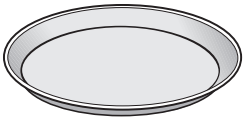
La tôle antigraisse se place dans la tôle universelle.
Lorsque vous grillez ou rôtissez, elle recueille le jus de viande pour éviter qu'il ne brûle et pour vous permettre de le réutiliser en fin de cuisson.

La surface émaillée est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

Accessoires en option

Downloaded from www.vandenborre.be

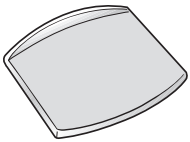
Platine à pizza



Ce moule rond convient bien à la préparation de pizzas, de quiches à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées, de fruits gratinés, de galettes, ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

La surface émaillée est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

Pierre à pizza



La pierre à pizza permet de cuire de manière optimale tous les aliments dont la pâte doit rester croustillante, tels que les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, etc.

Elle est en argile réfractaire et sa surface est émaillée.
Elle doit être posée sur la grille.

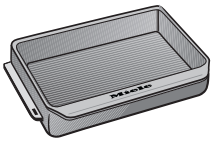
Elle est livrée avec une pelle en bois non traité qui permet de déposer et de retirer les aliments à cuire.

Poêle à frire

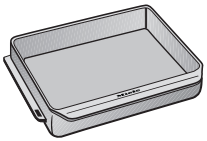
Contrairement aux autres plats, la poêle à frire s'enfourne directement sur les grilles d'introduction du four. Elle est dotée d'une butée de sécurité, comme la tôle universelle.
La surface de la poêle à frire est dotée d'un revêtement antiadhésif.

La poêle à frire est disponible en deux tailles différentes.
Lors de l'achat, indiquez le modèle correspondant à votre choix :

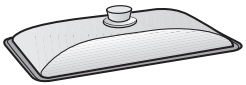
– HUB 61-22 (profondeur : 22 cm)

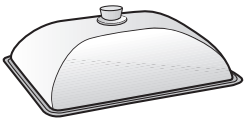


– HUB 61-35 (profondeur : 35 cm)



Couvercle de poêle à frire



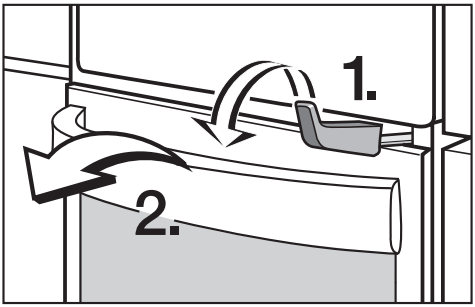


Il existe un couvercle spécial pour la poêle à frire.

Lors de l'achat de l'accessoire, indiquez toujours la profondeur de votre poêle à frire.

Downloaded from www.vandenborre.be

Verrouillage (sécurité enfants)



Le verrouillage se fixe en dessous du panneau de commande, et bloque l'ouverture de la porte. Il faut actionner un levier pour pouvoir ouvrir la porte.

Parois latérales et voûte en émail catalytique

Les parois latérales se placent derrière les grilles d'introduction et protègent les parois de l'enceinte des salissures.

La voûte se place au-dessus de la résistance de la voûte.

Lors de la commande des parois latérales, indiquez toujours le modèle de votre four et signalez s'il est équipé de grilles d'introduction ou de rails extractibles.

Chiffon en microfibres

Cet accessoire permet d'éliminer facilement les salissures légères et les traces de doigts.

Produit nettoyant pour four

Cet accessoire convient pour enlever les taches les plus tenaces. Il n'est pas nécessaire de faire chauffer le four.

Branchement électrique

Downloaded from www.vanuytbore.be

Le raccordement de la hotte au réseau électrique doit être effectué par un électricien agréé qui connaît et respecte scrupuleusement les prescriptions légales en la matière ainsi que les règlements de votre compagnie de distribution d'électricité.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Le lave-linge/sèche-linge doit être raccordé à une installation électrique répondant à la norme VDE 0100.

De même, il est recommandé de **raccorder l'appareil à une prise de courant électrique** (VDE 0701) pour faciliter le travail du service après-vente.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou que le raccordement est effectué par **ligne directe**, l'installation doit être équipée d'un disjoncteur.

Pour plus de sécurité, le VDE recommande dans sa directive DIN VDE 0100 Partie 739 de protéger le circuit en amont par un disjoncteur différentiel résiduel de 30 mA (DIN VDE 0664).

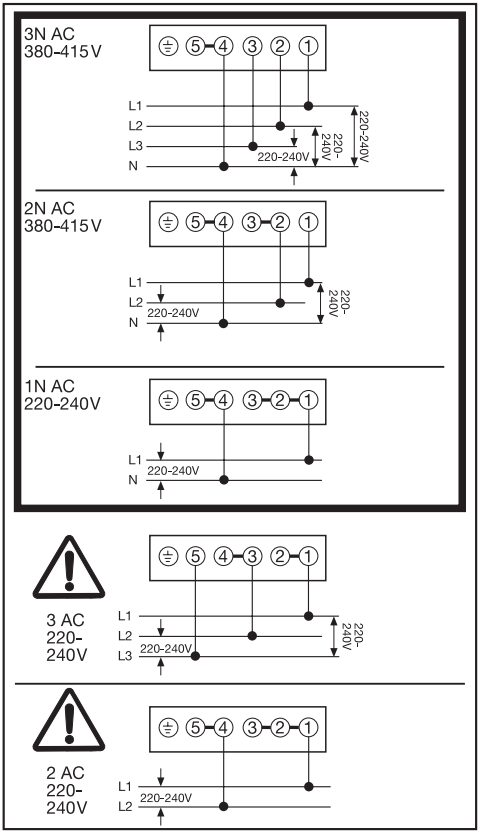
Les **données nécessaires au raccordement** figurent sur la plaquette signalétique placée en dessous de l'enceinte de cuisson quand vous ouvrez la porte. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

En cas de question au centre de distribution Miele, indiquez toujours la tension, ainsi que la référence du modèle et le numéro de fabrication.

En cas de changement du raccordement ou de remplacement du câble, l'appareil doit être raccordé avec un câble de type H 05 RR-F ou de type H 05 VV-F d'une section suffisante.

Downloaded from www.vandenborre.be

Schéma électrique



Four

Le câble de raccordement n'est pas compris dans la livraison.

L'appareil doit être raccordé avec un câble de type H 05 RR-F ou de type H 05 VV-F d'une section suffisante conformément au schéma électrique.

Raccordement max., voir plaque signalétique.

Plan de cuisson à combiner

Les fours Miele ne peuvent être combinés qu'avec les plans de cuisson indiqués par Miele.

Pour de plus amples informations à ce sujet, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente de Miele.

Four

Le four est équipé d'un câble de raccordement (de 1,70 m de long, à trois fils) et d'une fiche d'alimentation moulée de type européen prête à être branchée sur du monophasé ~50 V 230 Hz.

Le calibre du coupe-circuit doit être de 16 A.
Branchez exclusivement l'appareil sur une prise de courant réglementaire reliée à la terre.

Raccordement max., voir plaque signalétique.

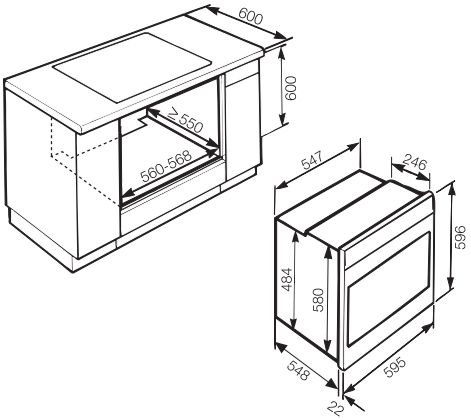
Encastrement du four

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ L'appareil ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

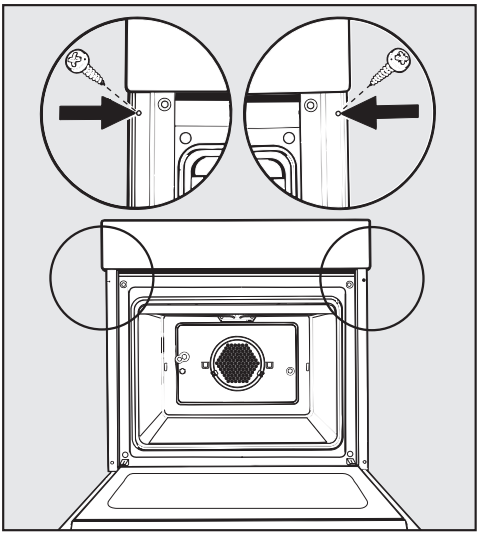
Ne montez pas de baguettes de protection thermique sur les parois latérales de la niche de l'armoire d'encastrement. Vous risqueriez de bloquer l'apport en air froid de l'appareil !

Lors de l'encastrement ne soulevez pas l'appareil par la poignée de la porte. Celle-ci pourrait s'endommager.



Mettez hors tension le boîtier de raccordement au secteur.
Respectez le schéma électrique indiqué sur le four !

- Raccordez le four.
- Placez le four devant l'armoire inférieure.
- Mettez la fiche du plan de cuisson intégré dans le couplage du four.
- Poussez et ajustez le four dans l'armoire inférieure.



- Ouvrez la porte et fixez le four aux parois latérales de l'armoire à l'aide de deux vis.

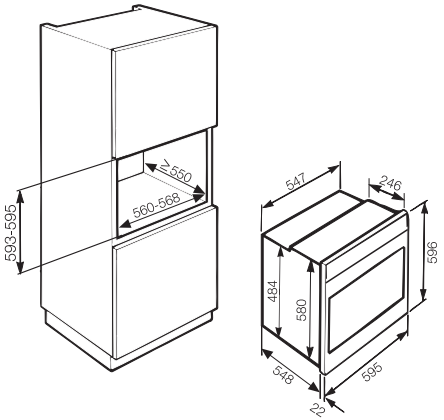
Downloaded from www.vanderve.be

Encastrement du four

⚠ L'appareil ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

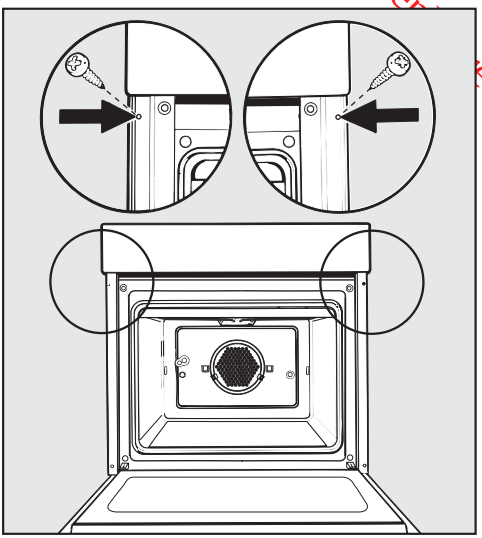
Ne montez pas de baguettes de protection thermique sur les parois latérales de la niche de l'armoire d'encastrement. Vous risqueriez de bloquer l'apport en air froid de l'appareil !

Lors de l'encastrement ne soulevez pas l'appareil par la poignée de la porte. Celle-ci pourrait s'endommager.



Mettez hors tension le boîtier de raccordement au secteur.

- Raccordez le four.
- Poussez et ajustez le four dans l'armoire inférieure.



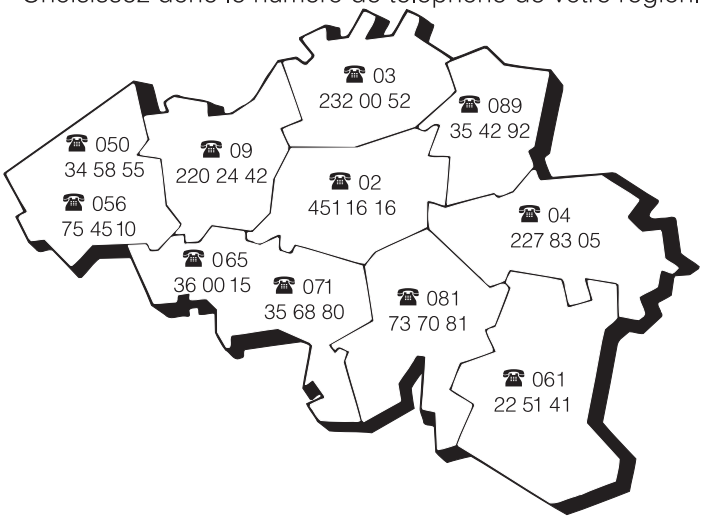
- Ouvrez la porte et fixez le four aux parois latérales de l'armoire à l'aide de deux vis.

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

---

Sous réserve de modifications / 22 / 1310 M.-Nr. 07 784 940 / 00

(H 4302 E/B; H 4402 E/B; H 4312 E/B; H 4412 E/B)

CE